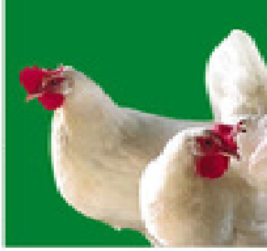
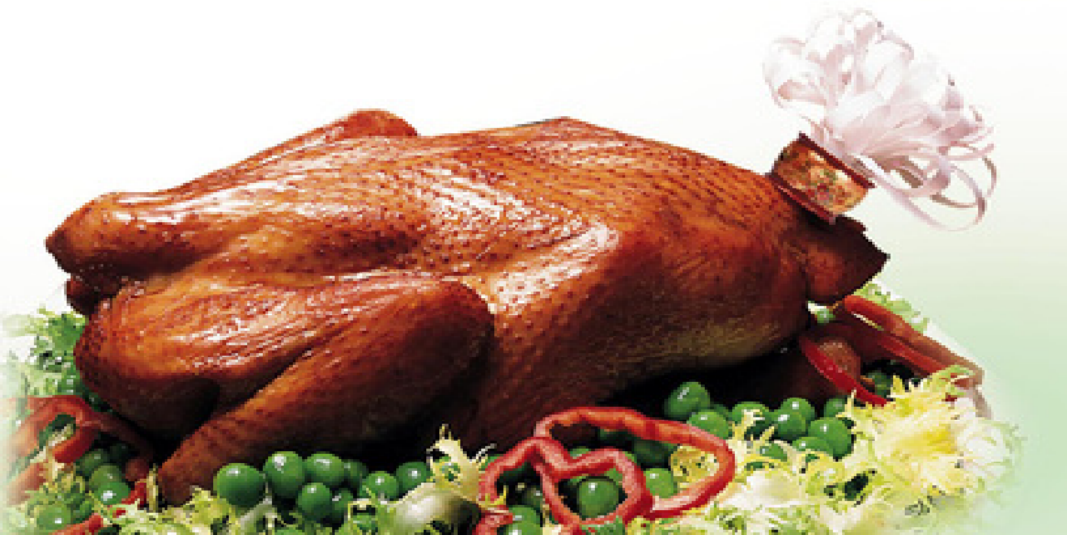
Высокая кухня



эдуард алькаев

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Разнообразные меню для будней и праздников



SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Эта книга предназначена для любителей блюд из домашней птицы и дичи. Эдуард Алькаев, последователь знаменитого В.В. Похлебкина, предлагает вам рецепты блюд, не очень сложных в приготовлении, но в то же время достаточно изысканных. Вы научитесь вкусно готовить домашнюю и дикую птицу – первые и вторые блюда, холодные закуски и соусы к ним. Приятного аппетита!

- Эдуард Николаевич Алькаев
  - МЯСО ПТИЦЫ И ВИДЫ ЕГО ОБРАБОТКИ
    -
    - Способы приготовления полуфабрикатов
      -
      - Заправка домашней птицы
      - Заправка дичи
      - Полуфабрикаты из птицы и дичи
      - Полуфабрикаты из филе птицы и дичи
    - Виды приготовления
      - Варка
      - Варка на пару
      - Варка с последующим обжариванием
      - Жарение
      - Фритюр
      - Жарение на рашпоре (вертеле)
      - Тушение
      - Припускание
      - Запекание
      - Брезирование
      - Советы кулинарам
  - ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА
    -
    - Куриный сандвич
    - Столичный рулет
    - Яйца, фаршированные с желе
    - Мусс из курицы
    - Курица желированная
    - Студень из птицы
    - Студень из индейки
    - Студень с потрохами
    - Студень из потрохов и овощей
    - Заливное из цыплят

- Заливные потроха
- Ветчинный рулет, фаршированный цыплячьей печенкой
- Курица по-сычуаньски
- Соленая курица по-скандинавски
- Курица отварная по-узбекски
- Курица, фаршированная паровая по-узбекски
- Курица отварная по-армянски
- Курица в майонезе
- Галантин из курицы
- Сыр из кур или дичи
- Плакие из цыпленка (румынская кухня)
- Охлажденная жареная гусиная печенка
- Коктейль из мяса цыпленка
- Цыпленок в коричневом соусе
- Паштет из куриного мяса

○ САЛАТЫ
- Салат из цыплячьей печенки
- Салат из крахмального желе с курицей
- Салат из куриного мяса с овощами
- Сборный салат из куриного мяса
- Салат из куриного мяса
- Салат из утиных лапок
- Салат из утиных языков
- Салат с консервированными кабачками
- Салат по-уральски
- Салат с рисом
- Салат с цветной капустой
- Салат с макаронами
- Салат с кальмарами
- Салат по-домашнему
- Салат по-ижевски
- Салат по-архангельски
- Салат пикантный
- Салат картофельный с куриной печенкой
- Салат из птицы с яблоками
- Салат из птицы с овощами
- Салат «Столичный»
- Салат из мяса птицы с острым соусом
- Салат со свежей капустой и сметаной
- Салат «Русский красавец»
- Неаполитанский салат
- Салат «Москва»
- Салат «Охотник»

- Салат «Виктория»
- Салат «Ермак»
- Салат «Варвара-краса»
- Салат «Император»
- Салат «Бостонский»
- Салат «Савой»
- Салат из куриного мяса
- Салат из курицы с цветной капустой
- Салат из цыпленка
- Салат «Ромен»
- Салат лондонский
- Салат «Багратион»
- Салат «Кармен»
- Салат с куриной печенью
- Салат грибной с рисом и цыпленком
- Салат грибной с цыпленком и сыром
- Салат грибной с курицей
- Салат гурманский
- Салат из маринованных грибов с цыпленком

○ СУПЫ И БУЛЬОНЫ

- Бульон из птицы
- Африканский куриный суп
- Куриный суп с лапшой
- Куриный суп с молодым луком
- Овощной суп по-испански
- Лапша домашняя с курицей
- Суп из жирной курицы
- Суп из потрохов дичи
- Суп-лапша домашняя
- Суп-пюре из курицы
- Суп-пюре из дичи
- Суп-пюре из птицы
- Куриный бульон
- Куриный бульон с потрохами
- Минутный бульон
- Бульон куриный по-узбекски
- Бульон с зеленью и плодами по-узбекски
- Бульон с омлетом
- Бульон с кореньями и зеленью
- Бульон с рисом
- Бульон с рисовыми клецками
- Бульон с макаронными изделиями
- Бульон с манной крупой
- Бульон с гренками

- Бульон-борщок
- Бульон из дичи
- Бульон с овощами
- Бульон из цыпленка с молодым картофелем
- Бульон шафранный
- Бульон из кур или индеек прозрачный
- Шарики из мяса грудки индейки в бульоне (диетическое блюдо)
- Бульон куриный с клецками
- Бульон с разными омлетами
- Консоме с дичью «Диана»
- Консоме с цыпленком и грибами «Демидов»
- Консоме с цыпленком и горошком «Белый день»
- Консоме из цыпленка «Нинон»
- Консоме из цыпленка «Беатриче»
- Консоме с цыпленком и макаронами «Гарибальди»
- Консоме с шариками из овощей «Монако»
- Консоме с морковью кружками «Монте-Карло»
- Консоме с гренками
- Картофельный суп холодный
- Куриный суп с зеленой фасолью
- Куриный суп с капустой
- Куриный суп с пестиками по-удмуртски
- Куриный суп по-молдавски
- Куриный суп с крапивой
- Куриный суп с картофелем
- Куриный суп весенний
- Суп с овощами
- Суп из гуся или утки с картофелем и яблоками
- Суп из гуся или утки с квашеной капустой и горохом
- Борщ с уткой и помидорами (украинская кухня)
- Чечевичный суп с цесаркой
- Чихкртма по-грузински
- Чихиртма по-лезгински
- Суп таронский (венгерское блюдо)
- Похлебка с индейкой
- Российская похлебка
- Похлебка куриная сложная
- Чорба из потрохов
- Чорба из курицы по-молдавски
- Рассольник с курицей (льезонный)
- Рассольник с потрохами (льезонный)

- Суп из гусиных потрохов со сметаной
- Суп картофельный с потрохами и пшеном
- Суп вермишелевый с потрохами и лимоном
- Суп из куриных потрохов
- Суп с потрохами по-удмуртски
- Суп из куриных потрохов по-молдавски
- Суп из индюшиных потрохов по-венгерски
- Суп из рябчика со свежими грибами
- Полевой суп из перепелов
- Суп-пюре из цыпленка
- Весенний суп-пюре
- Суп-пюре из куриной печени

○ ВТОРЫЕ БЛЮДА

-
- Дичь, жаренная целиком
- Курица с корицей и макаронами (Chicken Карата)
- Курица с овощами в соусе бешамель
- Жареная курица на овощной подушке
- Курица с картофелем
- Курица с лимоном
- Цыпленок с лимоном по-парижски
- Индейка с яблоками
- Индейка с фрикадельками
- Индейка на вертеле
- Индейка жареная
- Индейка в желе
- Индейка отварная
- Рулет тушеный из индейки
- Амин (армянское блюдо)
- Ариса (армянское блюдо)
- Плов по-итальянски
- Запеканка из куриных потрохов
- Запеченный шпигованный индюк
- Индюшиная грудка, обжаренная в сухарях
- Индюшиная грудка с укропным соусом
- Утка фаршированная
- Фаршированная утка с печеным картофелем
- Фаршированная утка с апельсином
- Фаршированная утка по-бирмански
- Фаршированная утка по-американски
- Фаршированная утка по-румынски
- Утка в белом соусе по-китайски
- Утка хрустящая

- Утка с репой
- Утка по-деревенски
- Утка тушеная
- Утка тушеная «Дустерня»
- Утка с квашеной капустой
- Перкельт из утки
- Утиная грудка с каштанами и яблочным пюре
- Утка с капустой по-венгерски
- Утка в пикантном соусе
- Жаркое из утки по-эльзасски
- Остропел из утки по-молдавски
- Утка жареная с белой фасолью
- Жаркое из утки с каштанами и краснокочанной капустой
- Утка по-мадьярски
- Куриное суфле
- Суфле из утки
- Гусь под сметанным соусом с грибами
- Гусиная грудка фаршированная (румынское блюдо)
- Гусь, фаршированный пшенной кашей
- Голубцы с гусиным мясом
- Фарш из гусиной грудки
- Гусь с белой фасолью и сметаной
- Гусь тушеный
- Гусь, жаренный с яблоками
- Гусиное жаркое
- Гусь, жаренный по-фламандски
- Гусь, жаренный по-кабардински
- Нашпигованная цесарка
- Фаршированная цесарка тушеная
- Цесарка по-румынски
- Тушеная цесарка
- Цесарка отварная с лечо
- Цыплята жареные
- Цыплята отварные, жаренные в сухарях
- Цыплята табака
- Цыплята табака по-грузински
- Цыплята табака «Особый заказ»
- Цыплята «Арарат»
- Цыплята с подливкой из сушеных фруктов
- Цыплята с фасолью
- Джуджа кебаб (азербайджанское блюдо)
- Цыпленок, поджаренный в сухарях

- Хрусты из цыпленка
- Цыпленок в сливках (французское блюдо)
- Пикантный цыпленок с сырным соусом (итальянское блюдо)
- Цыплята под сметанным соусом
- Шпигованные цыплячьи грудки по-баварски
- Фаршированные цыплячьи грудки
- Цыплячьи грудки, фаршированные мозгами
- Цыплята с баклажанами
- Цыпленок по-индийски
- Цыпленок по-итальянски
- Цыпленок по-турецки
- Ризотто из птицы с яблоками и сыром
- Цыпленок, тушенный по-венгерски
- Цыплята, тушенные в сметане
- Цыпленок со сладким перцем и сыром
- Гуляш из цыпленка
- Цыплячьи грудки с маслом
- Цыпленок со сливками
- Цыпленок с мамалыгой
- Цыпленок с шампиньонами в сливочном соусе
- Цыпленок, жаренный с помидорами и сыром
- Шпигованный цыпленок
- Цыпленок с яблоками
- Цыпленок со сметаной
- Фрикассе из цыплят
- Цыпленок с горчицей
- Цыплята по-польски
- Курица паровая
- Курица отварная с картофелем
- Курица отварная с картофелем по-башкирски
- Курица отварная с яблочной подливкой
- Цыплята отварные с зелеными бобами
- Курица отварная со стручковой фасолью и помидорами
- Вареная курица с имбирем, луком и кинзой
- Курица или индейка, сваренная с овощами
- Цесарка отварная с лечо
- Цыплята отварные с зелеными бобами
- Курица «Румянка»
- Курица по-шведски
- Курица фаршированная (с костями)
- Фаршированная курица без костей
- Цыпленок, фаршированный творогом и яйцами

- Фаршированная курица с рисом
- Фаршированная индейка с рисом, изюмом и айвой
- Индейка, фаршированная печенью и арахисом
- Индюк, фаршированный каштанами
- Жареная индейка, фаршированная орехами
- Фаршированная утка с гречневой кашей
- Цыплячьи грудки, фаршированные мозгами
- Шейки фаршированные
- Шейка по-одесски
- Петух с грибами (альбуфра)
- Онгифилц
- Фаршированная утка или гусь с говяжьим мясом
- Ломтики мяса индейки с грибами
- Цесарка по-румынски
- Токана с цесаркой
- Жареные цыплята
- Наперченный цыпленок
- Цыпленок, сваренный в вине
- Цыпленок «Утренний»
- Цыплята в апельсиновом соусе
- Поджаренный цыпленок по-венгерски
- Жареные цыплята по-таллински
- Цыплята на вертеле
- Цыплята на гратаре
- Цыплята, жаренные во фритюре
- Цыпленок в корочке
- Цыплята, жаренные в кляре
- Кавурма из цыплят
- Цыплята, запеченные в фольге
- Цыпленок, запеченный в духовке
- Цыплята по-каирски
- Цыплята с кнелями из гусиной печени
- Цыпленок соте со спаржей
- Цыпленок «Сюпрем» по-вестфальски
- Цыпленок по-марсельски
- Цыпленок по-датски
- Цыпленок по-богемски
- Цыпленок по-индийски
- Цыпленок «Александра»
- Цыпленок с морковью
- Цыпленок с огурцами
- Рагу из курицы или индейки
- Рагу из цыпленка

- Рагу из потрохов
- Рагу из утки
- Рагу из гуся
- Поджарка
- Сациви из домашней птицы
- Рулет из утки
- Пельмени куриные
- Пельмени жареные
- Пельмени запеченные
- Рулет из ножек индейки
- Отбивные из курицы или индейки (геклаптер бейлик)
- Куриные котлеты (гамбургер)
- Бифштекс из грудки индейки в тхине
- Котлеты пожарские
- Котлеты из цесарки
- Котлеты куриные рубленые
- Котлеты куриные рубленые «Днепропетровские»
- Котлеты рубленые из индейки в сухарях
- Котлеты куриные с грибами
- Павлиний глаз
- Куриные шарики в савойской капусте
- Кулебяка с индейкой или курицей
- Нежные котлетки под соусом
- Куриные ножки в горчице
- Цыплячьи ножки по-восточному
- Тушеные гусиные ножки с ячневой кашей
- Деликатес из четвертей куриной тушки
- Омлет с курицей
- Яйца, фаршированные гусиной печенкой
- Яйца с пюре из кур
- Гречневая каша к дичи, гусю, утке

○ МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

- Пресное слоеное тесто (классическое)
- Дрожжевое тесто
- Курник
- Пирожки, жаренные в жире
- Начинка из куриного мяса и риса
- Расстегай «Московский»
- Ватрушки с курицей
- Пицца
- Блины
- Блинчики с куриной начинкой
- Блины с припеком

- Эмпанадас с курицей
- Эчпочмак с курицей

- СОУСЫ К БЛЮДАМ ИЗ ПТИЦЫ
  - Фруктово-ягодный соус
  - Брусничный сладкий соус
  - Яблочный соус
  - Брусника на сахарной воде
  - Белый соус
  - Молочный соус
  - Горчичная заправка
  - Горчичная заправка с яичным желтком
  - Горчичная заправка с майонезом
  - Желе взбитое из горчичной заправки
  - Салатная заправка
  - Салатная заправка со сметаной
  - Укропная заправка
  - Майонез домашний
  - Майонез с томатом
  - Майонез с томатным соком, сметаной и желе
  - Майонез розовый с желе
  - Майонез с луком репчатым и желе
  - Майонез с желе и овощами
  - Майонез со сметаной и соусом «Южный»
  - Соус-хрен
  - Соус сметанный с томатом и луком
  - Соус томатный с овощами
  - Соус грибной
  - Соус с луком и грибами
  - Соус красный на курином бульоне
  - Соус красный с луком

Эдуард Николаевич Алькаев
Блюда из птицы. Разнообразные меню для будней и праздников

МЯСО ПТИЦЫ И ВИДЫ ЕГО ОБРАБОТКИ

Мясо – один из основных продуктов нашего питания. Оно содержит много полноценных белков, минеральных веществ (из них наиболее ценные – соли фосфора, кальция, натрия, магния и железа). В мясе птицы: кур, гусей, индеек, цесарок, уток, цыплят – содержатся белки, жиры, минеральные вещества, экстрактивные вещества, витамины группы B, PP, A, D. Все это несомненно свидетельствует о его высокой биологической ценности. Птица бывает I и II категории. Кроме того, птица подразделяется на домашнюю и дичь. Дичь используется для жарения, так как позвоночник ее содержит горечь и варить ее не рекомендуется.

Опыт западных стран показал, что в объеме потребления большую часть должны занимать те виды мяса, для кулинарной обработки которых требуется меньше усилий и времени. Это мясо свинины, птицы. По мнению ученых, биологическая ценность разных видов мяса практически одинакова. Также научно установлено, что потребление в пищу большого количества мяса приводит к перегрузке организма экстрактивными веществами, в частности, пуриновыми основаниями, а также продуктами азотистого метаболизма. Большие нагрузки при этом получают печень и почки, что может сказаться на работе сердечно-сосудистой и нервной систем.

В этой книге представлены рецепты приготовления различных блюд, а также некоторые полезные рекомендации и советы, необходимые для того, чтобы результат радовал вас и ваших близких.

Способы приготовления полуфабрикатов

Отмечают следующие приемы приготовления полуфабрикатов: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование.

Нарезка. Мясо режут поперек волокон под прямым углом или под углом 45˚, чтобы куски имели хороший вид и меньше деформировались.

Отбивание. Отбивают нарезанные куски тяпкой, предварительно смоченной в холодной воде. Этот способ разрыхляет соединительную ткань, выравнивая толщину куска, сглаживает поверхность, придает куску соответствующую форму, что способствует равномерной тепловой обработке.

Подрезание сухожилий. Для того чтобы порционные куски мяса не деформировались при тепловой обработке, сухожилия подрезают.

Панирование. Для того чтобы уменьшалось вытекание сока и испарение влаги, полуфабрикаты панируют. С помощью панирования можно достигнуть получения красивой поджаристой и хрустящей корочки. Сначала полуфабрикат смачивают в льезоне для того, чтобы панировка лучше держалась на полуфабрикате.

Шпигование. Для повышения сочности и улучшения вкусовых и ароматических качеств мясо шпигуют.

Маринование. Мясо маринуют мелкими и порционными кусками. Маринование размягчает соединительную ткань мяса, придает ему хороший вкус и аромат.

Заправка домашней птицы

Заправка е кармашек. Это наиболее простой и распространенный способ. На брюшке с двух сторон делают разрезы кожи (кармашки). В эти прорези вставляются концы ножек. Кожей шеи закрывают шейное отверстие, крылышки выворачивают к спине так, чтобы они придерживали кожу шеи. Есть и другой способ заправки в кармашек.

Ножки отрубают на 1,5 см ниже пяточного сустава под углом 30˚, чтобы получилась заостренная кость. Кожу от шеи заправляют так же, как и в первом случае.

Подготовленную (заправленную) тушку кладут вниз спинкой, тесно прижимают ножки, концы их кладут друг на друга (крест-накрест) и вправляют внутрь разреза брюшка в направлении к хвосту так, чтобы концы заостренных косточек цеплялись за

мякоть. В кармашек заправляют для жарки кур, индеек, цыплят; для жарения – уток и гусей.

Заправка в одну нитку. Птицу укладывают спинкой вниз, левой рукой прижимают ножки к тушке, а правой – прокалывают иглой с ниткой в центре окорочка так, чтобы игла вышла с противоположной стороны в пашине под ножкой. Иглу протаскивают, конец нитки оставляют у первоначального прокола, затем нитку накидывают на ножку, прокалывают иглой с ниткой конец филейной части, чтобы игла вышла с другой стороны. Накидывают нитку на другую ножку, прокалывают пашину под ножкой, протаскивают иглу наискосок так, чтобы она вышла у другого окорочка с другой стороны. Тушку поворачивают на бок. Прокалывают одно крыло, закрепляют ниткой кожу шеи к мышцам спины. Прокалывают другое крыло, нитки стягивают и завязывают в узел в одну нитку. Заправленную птицу используют для жарения.

Заправка в две нитки. Тушку также кладут на стол спинкой вниз. Прижимают ножки к туловищу, прокалывают иглой с ниткой окорок вместе с изгибом ножки, пропускают под филейной частью и прокалывают второй окорок. Нитку протаскивают, оставляя конец у первого прокола, потом тушку поворачивают набок, кожу с шейки накидывают на спинку, закрывая шейное отверстие. Иголку с ниткой пропускают через первое крылышко, закрепляют ниткой кожу шеи на мышцах спинки, далее пропускают через второе крылышко. Затем оба конца нитки затягивают и завязывают в узел. Итак, одной ниткой заправляют крылышки, другой ниткой прикрепляют ножки к тушке. Прижимают ножки к тушке, прокалывают иглой под ножками, перекидывают через ножку и прокалывают в обратном направлении. После чего так же завязывают два конца нити в узел. Таким образом можно заправить любую птицу (курицу, индейку, глухаря, тетерева).

В последнее время применяют способы заправки различных видов птицы без иглы, так как заправка с помощью иглы ухудшает внешний вид блюда.

I способ. Крылышки и кожу шеи заправляют как при заправке в кармашек (см. выше). Берут нитки длиной 0,5–0,6 м. Кладут тушку на спинку, завязывают петлю на грудной кости, зацепив середину нитки за кончик грудной кости, концы петли пропускают посередине крыльной кости, после чего подводят нитки под спинку и опоясывают тушку крест-накрест. Затем накладывают нитки на каждую ножку, затягивают, прижимая при этом ножки плотнее к тушке, и завязывают узел. Этим способом можно воспользоваться при заправке кур и цыплят.

II способ. Кладут тушку на спинку. Берут нитки длиной 0,7–0,8 м. Завязывают петлей на хвостовом жировике, после чего также петлей набрасывают на отрубленные концы ножек и пропускают по спинке, опоясывая тушку крест-накрест. Оба конца нитки пропускают посередине крыльных косточек, затягивают их и завязывают в узел на филейной части грудки. Этот способ годится для заправки крупной птицы.

Заправка дичи

В одну нитку (крестом) можно заправлять рябчиков, тетеревов, куропаток, фазанов. Как и при других способах, тушку кладут на спинку, прижимают ножки к тушке, прокалывая при этом центр окороков под филейной частью, затем протаскивают иглу с ниткой на другую сторону, оставив конец нитки у первоначального прокола. Далее иглу переносят под тушку, накидывают на ножку, прокалывают под конец выступа филейной части, накидывают нитку на вторую ножку. В завершение нить стягивают и завязывают.

Ножка в ножку. Этим способом заправляется мелкая дичь. Делают надрез по кости на одной ножке в районе пяточного сустава и вставляют в него вторую ножку.

Способ клювом. Используют при заправке болотной дичи. Нужно раздробить кости ножек в голенях (ножом или тяпкой), переплести их и прижать к грудной части. С правой стороны прикладывают к тушке головку с шеей, делают прокол в окорочке. Затем, пропустив клюв в прокол, скрепляют перевитые ножки.

Если дичь не жирная, то можно нашпиговать филейную часть крупной птицы охлажденным шпиком (предварительно нарезав его мелкими брусочками); филейную часть мелкой дичи можно завернуть в тонкие полоски шпика и перевязать шпагатом. Все это придаст мясу нежность и сочность.

Полуфабрикаты из птицы и дичи

Из птицы и дичи можно приготовить самые различные полуфабрикаты: целые тушки (для жаренья, варки), порционные, мелко кусковые и рубленые.

Целые тушки птицы и дичи заправляют одним из перечисленных выше способов и используют для жаренья или варки.

Рагу. Птицу разрубают на куски 40–50 г.

Плов. Разрубают тушку на куски без костей массой 20–30 г.

Полуфабрикаты из филе птицы и дичи

Чтобы приготовить из птицы и дичи полуфабрикаты, необходимо снять и зачистить филе. Делают это следующим образом. Кладут тушку на спинку ножками к себе, перерезают кожу и мякоть на пашинках, оттягивают ножки и кладут их на разделочную доску. Снимают кожу с грудных мускулов, переворачивают тушку грудной частью к себе, подрезают мускул с одной стороны кости по выступу грудной клетки, перерубают косточку-вилку (дужку), перерезают сухожилия, соединявшие плечевую кость с каркасом. После чего снимают одно филе, тем же способом, но с другой стороны снимают второе филе.

Полученное филе зачищают. Для этого отделяют внутренний мускул (малое филе) от наружного (большое филе). Вытянув из малого филе сухожилие, его отбивают. У большого филе вынимают косточку-вилку, зачищают плечевую косточку от мякоти и сухожилий, укорачивают ее, отрубая утолщенную часть косточки, оставив 3–4 см. Затем смачивают филе в холодной воде, кладут на доску и срезают наружную пленку. Теперь можно сделать в большом филе продольные надрезы и раскрыть его.

Котлеты натуральные. Надрезают у большого раскрытого филе с косточкой сухожилия в 2–3 местах, затем в данный надрез вкладывают малое филе. После этого, завернув края большого филе в середину, закрывают малое филе и придают ему овальную форму.

Котлеты панированные. Готовятся так же, как натуральные котлеты (см. выше), но затем их смачивают в льезоне и панируют в белой панировке.

Шницель из кур (столичный). Отрезают плечевую косточку у большого филе. Филе зачищают и раскрывают. Слегка отбивают, надрезают сухожилия в 2–3 местах, кладут на него малое филе, закрывают краями большого филе и придают овальную форму. После чего полученный полуфабрикат смачивают в льезоне, панируют в черством пшеничном хлебе без корок, нарезанном соломкой.

Котлеты из кур. Отбивают большое раскрытое филе с косточкой, надрезают сухожилия. Накладывают отбитые кусочки мякоти на образовавшиеся надрезы (кусочки мякоти можно срезать с малого филе или воспользоваться обрезками большого филе). На середину филе кладут охлажденное сливочное масло (в виде колбаски), сверху закрывают оставшимся малым филе и завертывают края большого филе. После чего смачивают приготовленный полуфабрикат в лье-зоне, панируют в белой панировке, снова смачивают в льезоне и панируют. До жарения

хранить полуфабрикат нужно в холодильнике, чтобы сохранить масло застывшим.

Котлеты фаршированные. Можно приготовить из филе птицы и дичи котлеты, фаршированные густым молочным соусом или фаршем из печенки. Для этого у большого зачищенного филе отрезают косточку, раскрывают его, отбивают, надрезают сухожилия. На середину филе кладут фарш, накрывают малым филе, вставив под него зачищенную косточку с тонкой стороны большого филе. После чего заворачивают края большого филе, придают полуфабрикату грушевидную форму. Затем смачивают в льезоне и панируют.

В густой молочный соус для фарша кладут мелко рубленные белые грибы или шампиньоны, соль, все перемешивают и добавляют сырые яйца для того, чтобы не вытекал соус.

Котлетная масса. Для приготовления массы используют кур, рябчиков, индеек, тетеревов, куропаток, фазанов и глухарей. Из тушек птицы можно использовать мякоть филе и ножки, из тушек дичи (кроме фазанов и куропаток) – только филе. Мякоть пропускают через мясорубку, добавляют замоченный в молоке хлеб, соль, сливочное масло или маргарин, перемешивают и снова пропускают через мясорубку. После этого массу выбивают. Можно добавить в котлетную массу из дичи молотый перец. Норма продуктов на 1 кг мякоти птицы (в г): пшеничный хлеб – 250 г, молоко и сливки – 300 г, масло сливочное – 50 г, соль – 20 г.

Котлетную массу делят на порции, панируют в белой панировке, придают форму котлет и биточков.

Для котлет пожарских котлетную массу панируют в панировке из пшеничного хлеба, нарезанного кубиками, и придают форму яйцевидно-приплюснутую.

Кнельная масса. Пропускают мякоть куриного филе или дичи через мясорубку 2–3 раза, кладут замоченный в молоке или сливках черствый белый хлеб или слоеное тесто, перемешивают и пропускают еще раз через мясорубку. Затем растирают массу в ступке и пропускают через сито. Протертую массу охлаждают и взбивают, добавляя небольшими порциями яичный белок. В процессе взбивания вливают в массу холодные сливки или молоко. В уже готовую кнельную массу кладут соль и осторожно перемешивают. Масса готова тогда, когда кусочек массы, опущенный в воду, всплывает на поверхность. Кнельная масса имеет нежную пышную консистенцию. Обычно из нее готовят клецки и массу в формочках на пару.

Виды приготовления

Варка

Варка – один из главных кулинарных процессов, способ приготовления любого пищевого продукта. Несмотря на кажущуюся простоту, варка тем не менее способ даже более сложный, чем запекание и тушение, ибо любое изменение в характере варки ведет за собой перемену вкуса, аромата и даже перемену питательных веществ в пищевых продуктах.

Подготовленные продукты можно варить в воде, бульоне, молоке, сиропе и любой другой жидкости. Помещают продукты в кастрюлю или в котел, заливают таким количеством жидкости, чтобы они были покрыты ею полностью. Следует помнить, что за 1 час варки выкипает примерно 1 см жидкости. Продукты (птицу, дичь), предназначенные для вторых блюд, кладут в кипящую несоленую воду, в результате чего уменьшается переход питательных веществ в отвар (бульон). И наоборот, если хотят получить крепкий бульон, продукты кладут в холодную соленую воду. Окорока перед варкой замачивают на некоторое время в холодной воде.

Важно знать, что, как только жидкость дойдет до кипения, необходимо убавить огонь и варить дальше продукты при слабом кипении, так как при сильном нагревании усиливается распад витамина С и происходит эмульгирование жиров, при этом сроки варки не сокращаются.

Для отварного мяса используют различные сорта мяса (массой не более 2 кг): закладывают его в горячую воду (на 1 кг мяса – 1,5 л воды) и варят при слабом кипении. Лавровый лист кладут за 5 мин до окончания варки.

Варка на пару

Для варки на пару нужно иметь специальную посуду – кастрюли или котлы с вставными решетками и плотно закрывающимися крышками. В посуду наливают воду, доводят до кипения, на решетке над ней помещают продукт и закрывают кастрюлю крышкой. Под воздействием горячего пара и происходит разваривание продукта. Потери питательных веществ при этом минимальные. Вот почему данный способ приготовления рекомендуется использовать в лечебном питании.

Варка с последующим обжариванием

Применяется при очень нежной консистенции продукта, если его нельзя сразу жарить, например мозги, или наоборот, если продукт очень груб, но доходит до готовности при жарении. Поэтому продукт сначала варят, затем его нарезают на порции, панируют и обжаривают. Так готовятся блюда из субпродуктов, сердца.

Время варки и жарения продуктов и полуфабрикатов из них различно и зависит от вида продуктов, величины кусков и консистенции продуктов. Определить точные сроки тепловой обработки в каждом отдельном случае для каждого продукта практически невозможно.

Готовность птицы определяют прокалыванием поваренной иглой или вилкой. Если в готовое (отварное, тушеное, брезированное) мясо игла входит свободно, а в месте прокола не выделяется розовый сочок, то мясо готово. Жареное мясо прокалывают до середины куска, держат иглу или вилку 3–4 сек. и тут же быстро вынимают ее. Если появится прозрачный сочок – мясо готово. Рубленые изделия проверяют надавливанием широкой части ножа, если при этом выделяется прозрачный сочок, то блюдо готово.

Жарение

Жарением называется приготовление любого вида пищевого сырья при помощи нагревания его в маслах и жирах в металлической посуде. Жарение наиболее распространено в восточных кухнях. Жарение разделяется на шесть категорий: обжаривание, поджаривание, пассерование, пряжение, жарение во фритюре и жарение в парах масла. Границей между ними служит соотношение масла и жареного продукта.

Для получения вкусного жареного блюда следует сначала раскалить сковородку, только затем влить туда масло и перекаливать его в течение 4–5 мин., лучше всего с пряностями. Для жарения мясо подготавливают в виде крупных (массой 1–2 кг), порционных (массой 40–270 г) и мелких (массой 10–40 г) кусков. Овощи, входящие в состав соуса, обжаривают отдельно или вместе с мясом, добавляя их после того, как мясо слегка обжарится, затем это все заливается бульоном.

Основной способ жарения – с малым количеством жира, примерно 5–10 % от веса продукта. Сковороду или противень ставят на сильный огонь, обсушивают, кладут жир, нагревают до 130–160 °С до появления слабого дымка. Затем выкладывают

обсушенный продукт и обжаривают его со всех сторон. Если полуфабрикат панированный или рубленый, его дожаривают в горячем жарочном шкафу до готовности. Большие куски, звенья или целый продукт толще шести сантиметров (окорок, гусь, индейка, цыплята) жарят в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на плите. Подготовленный полуфабрикат помещают на смазанный жиром противень или сковороду, солят, перчат, поливают растопленным маслом и ставят в жарочный шкаф при 250–320 ˚С.

Для равномерного обжаривания и получения красивой поджаренной корочки продукт периодически поливают сочком, выделяемым при обжаривании. Заметим особо, что, если продукт не доведен до готовности, но в то же время хорошо поджарен со всех сторон, его закрывают толстым слоем бумаги, смоченной в холодной воде, и вот таким способом доводят до готовности, иногда смачивая холодной водой бумагу. Если полуфабрикат жарят в сильно разогретом шкафу и жир начинает подгорать, то на дно противня периодически подливают немного горячей воды.

Фритюр

Продукт или полуфабрикат из него погружают в сильно разогретый жир полностью в соотношении 1:4. В глубокой металлической посуде с толстым дном разогревают жир до появления дымка при 160–180 ˚С. Опускают в него хорошо просушенный продукт или хорошо запанированный полуфабрикат. При жарении нужно следить, чтобы полуфабрикат обжаривался равномерно, до темно-золотистого цвета. Если полуфабрикат не прожарился, то его дожаривают в горячем жарочном шкафу.

Жарение на рашпоре (вертеле)

Рашпор – специальная жаровня, в которой выкладывают слоем 3–4 см раскаленные угли, над ними помещают решетку с параллельно расположенными металлическими прутьями. Сильно разогретую решетку смазывают жиром и уже на нее кладут подготовленный продукт, который обжаривают со всех сторон. Дожаривают продукт в жарочном шкафу. Однако чаще всего продукт жарят на вертеле, для чего его надевают на прут-шпажку и медленно поворачивают около горящих дров.

Тушение

Тушение – вид тепловой обработки, при которой продукт или полуфабрикат из него сначала обжаривают со всех сторон, а затем варят в небольшом количестве с добавлением воды, специй, масла, кислот, соединенных вместе, и всевозможных соусов.

Это процесс вспомогательный, а не самостоятельный и во всех случаях завершающий: он невозможен без жарения и может быть продолжением варки. Тушат мясо при слабом кипении под крышкой.

Тушению подлежат продукты, которые при жарении недостаточно размягчаются: мясо 2-го сорта, старая птица и т. д. Подготовленный продукт обжаривают основным способом на сковороде и перекладывают его затем в кастрюлю. На сковороду подливают воду или бульон, проваривают 2–3 мин. и получившийся сочок выливают в кастрюлю с продуктом, затем добавляют сюда пассерованные коренья, томат, специи, закрывают крышкой и ставят на плиту или в жарочный шкаф, тушат при слабом кипении до готовности. Обычно продукты заливают сочком до двух третьих высоты продукта.

Припускание

Припусканию подлежат продукты с нежной консистенцией, например, филе птицы, рубленые изделия. Для этого продукты выкладывают в смазанный маслом сотейник или кастрюлю в один слой, добавляют немного жидкости, примерно 3 мм высоты, закрывают плотно крышкой и ставят на плиту или в жарочный шкаф. Варка продукта происходит за счет пара, полученного из воды и жидкости, находящейся в самом продукте. Получившийся от припускания отвар используется для приготовления соусов или поливки при подаче к столу.

Запекание

Это нагревание продукта в жарочном шкафу до образования румяной корочки. Запекают в основном продукты, предварительно прошедшие тепловую обработку (варка, припускание и т. д.). Чаще всего это рулеты, мясные блюда под соусом.

Брезирование

Этот способ похож на припускание на плите или в жарочном шкафу, но не в воде, а в бульоне с жиром, полученным при варке бульона. После брезирования готовый продукт иногда

прожаривают в жарочном шкафу в открытой посуде, поливая жиром, оставшимся после брезирования. Это придает продукту глянец (глазировку).

Советы кулинарам

Здесь представлены рекомендации, которые смогут помочь начинающим кулинарам, а возможно, и опытным мастерам в приготовлении любимых блюд. Вот эти советы:

– покупая тушку курицы, помните, что грудная косточка старой курицы туго поддается сжатию пальцами, молодой – легко;

– чтобы различить тушки курицы и петуха, надо знать, что у петуха кожа тонкая, синеватого цвета, на ногах длинные шпоры. У курицы кожа толще и белее, мясо жирное;

– замороженную птицу следует оттаивать при комнатной температуре, ни в коем случае не класть в воду;

– оттаявшую птицу слегка натирают мукой, чтобы поднять прилипшие перья и волоски, и осторожно, чтобы не повредить кожу и не растопить подкожный жир, опаливают над огнем газовой горелки;

– ощипывать птицу начинают с шейки, выдергивают сразу несколько перьев в направлении, обратном их росту;

– чтобы легче удалить пеньки из птицы, надо подержать ее немного на холоде;

– жирную птицу не следует долго мыть горячей водой, иначе теряется вкус;

– домашнюю птицу и дичь потрошат осторожно, стараясь не раздавить желчный пузырь. Если пузырь прорвется и на мясе появятся желтые пятна, тщательно промывают холодной водой это место и натирают солью. В противном случае вареное мясо будет иметь горький вкус;

– при разделке молодых кур, цыплят и индюков с грудины срезают мясо. При этом режут перпендикулярно волокнам. Грудку молодого цыпленка готовят целиком, а грудку индюка делят на части;

– мясо птицы для приготовления рубленых изделий обмывают в холодной воде, нарезают и пропускают через мясорубку. После добавления к нему белого хлеба и других компонентов пропускают через мясорубку еще раз;

– чтобы жир при жарении меньше разбрызгивался, на сковороду посыпают немного соли;

– перед жарением птицу нужно солить, чтобы в ней сохранился сок;

– молодую птицу с нежным белым мясом начиняют приправами не очень сильно, чтобы сохранить аромат мяса;

– пернатых с темным, более волокнистым мясом начиняют приправами сильнее, чтобы уменьшить характерный запах мяса;

– изделия из мяса птицы обваливают в сухарях или муке непосредственно перед жарением, чтобы панировка не отмокла и не ухудшились внешний вид и вкус готового изделия;

– чтобы тушка птицы при жарении хорошо подрумянилась, ее перед этим обсушивают полотенцем;

– чтобы предохранить кожу жирного гуся от пригорания, ее перед жарением смачивают холодной водой;

– перед жарением куриную печень держат в холодном молоке около двух часов – она становится очень вкусной;

– при обжаривании птицы в духовом шкафу ее поливают только выделяющимся соком или горячей водой;

– чтобы котлеты были сочными и пышными, в фарш из птицы для котлет добавляют только черствый хлеб (белый), предварительно размоченный в молоке или воде;

– мясо птицы рекомендуется жарить на растительном масле;

– при поджаривании свежего мяса дольше жарят толстые куски (например, ножку цыпленка) в слабо кипящем жире, чтобы мясо внутри равномерно прожарилось;

– при поджаривании мяса молодых птиц точно выдерживают время, так как сравнительно влажное мясо быстро высыхает, становится жестким и безвкусным;

– не следует жарить одновременно разных пернатых, так как время обработки их различно. Кроме того, они отличаются и по вкусу;

– зажаренную целиком птицу перед подачей выдерживают 15–20 мин., тогда она легче нарезается, мясо меньше крошится;

– на белое жареное мясо (особенно грудку индюка или молодой курицы) не сливают сок со сковороды;

– чтобы разогреть птицу, ее поливают сметаной и ставят в духовой шкаф;

– перед жарением птицу вначале натирают солью, а затем равномерно смазывают жиром (топленым маслом, комбижиром). Если делать наоборот, птица подрумянится неравномерно и внешний вид ее будет некрасивым;

– чтобы образовалась румяная корочка при поджаривании кур и цыплят, их предварительно смазывают густой сметаной;

– старая курица становится вкуснее, если ее припускают в молоке или сметане. Она также будет мягче и нежнее, если за час до жарения ее смазывают горчицей;

– птица будет сочнее, если перед жарением ее нашпиговать

кусочками шпика;

– для салатов курицу отваривают, закладывая в горячую воду;

– мясо курицы станет белым и нежным, если перед приготовлением ее изнутри натирают лимоном или варят в воде, в которую предварительно вливают 1 ч. ложку лимонного сока;

– отварная курица будет вкуснее, если, вынув из бульона, ее сначала сверху солят, а затем кладут в кастрюлю и накрывают крышкой или полотенцем;

– бульон будет вкусным, если мясо опускают в холодную воду и варят на слабом огне;

– нельзя добавлять в суп воду и соль по частям. От этого суп становится невкусным;

– соль, красный молотый перец и другие специи следует класть в суп перед самой его готовностью;

– бульон должен кипеть на слабом огне. От сильного кипения он может получиться мутным и потеряет приятный цвет;

– для разделки утки или курицы удобнее использовать секатор;

– курицу кладут в сковороду-скороварку и заливают водой не больше чем на одну треть. Не закрывая кастрюлю, дают воде закипеть и снимают пену. Добавляют лук, морковь и закрывают кастрюлю. Варят в течение 20–25 мин., затем открывают, кладут овощи, вермишель и доваривают в открытой посуде;

– утку и курицу для тушения в скороварке предварительно обжаривают на сковороде с луком и морковью. Затем все перекладывают в скороварку, добавляют 1/2 стакана воды и тушат 20 мин. при закрытой скороварке;

– чтобы бульон получился крепким, наваристым, кости и птицу заливают перед варкой холодной водой и ставят кастрюлю на средний огонь;

– чтобы бульон получился прозрачным, при закипании пену снимают шумовкой;

– в куриный бульон не кладут ни сельдерей, ни лук, ни лавровый лист, ни другие пряности, чтобы не заглушить естественного аромата куриного бульона;

– для осветления куриного бульона рубят кости курицы и заливают холодной соленой водой (1 ч. ложка соли на 0,75 стакана соды), ставят на 1,5 часа в холодильник. За 20–30 мин. до конца варки эту оттяжку вливают в кастрюлю, бульон мешают, огонь увеличивают, чтобы быстрее довести до кипения, потом уменьшают. Готовый бульон процеживают;

– для варки бульона мясо нарезают небольшими кусочками, а кости дробят;

– чтобы некоторое время сохранить мясо птицы без

холодильника, нужно положить его в глиняный горшочек и поместить в кастрюлю с соленой водой;

– другой способ: небольшое количество мяса необходимо завернуть в пергаментную бумагу, затем в полотенце, намоченное в уксусе, и положить на сквозняк;

– мясо следует мыть в воде, температура которой не превышает 25–30 ˚С. В такой воде мясо хорошо промывается, а жир не плавится;

– иногда свежее мясо курицы, утки, гуся или другой домашней птицы имеет специфический запах. Чтобы его не было, перед тем как заколоть птицу, необходимо 5–7 дней содержать ее в чистоте и кормить очищенной пищей;

– тушка птицы после опаливания хранится длительное время без холодильника;

– если мясо слегка затхлое, следует за полчаса до приготовления хорошо смешать его с мелко нарезанным луком и тмином так, чтобы приправа впиталась в мясо. Лук с тмином, черный или красный перец и другие специи в некоторой степени могут обезвредить мясо от имеющихся в нем бактерий;

– битую птицу хранят на холоде, но не на открытом льду, так как после этого вкус мяса изменяется;

– прозрачные блюда из гусей и уток обычно не готовят, да такие бульоны и не отличаются прозрачностью, они имеют обычно салистый привкус;

– жир, снятый во время потрошения, вытапливают и переливают в стеклянную посуду, в которой он хорошо хранится в прохладном и сухом месте;

– чтобы бульон сохранил прозрачность при разогревании, его следует поставить на слабый огонь и снять, как только жидкость начнет закипать. При разогревании крышка кастрюли должна быть закрыта не слишком плотно для свободного выхода пара, что также предохраняет бульон от помутнения. Суп получится более вкусным и ароматным, если овощи (морковь, лук) слегка поджарить на масле;

– прежде чем добавлять сырое яйцо в смеси, его разбивают над пустым стаканом или чашкой и, только убедившись в его свежести, выливают в смесь. Такая осторожность необходима для того, чтобы несвежее яйцо не испортило большое количество продуктов;

– сливочное масло для жарения не рекомендуется – оно быстро начинает гореть и дымиться.

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

Основное назначение холодных блюд и закусок – острых заправок, копченых, соленых, маринованных изделий, всевозможных салатов – стимулировать появление аппетита у человека, приступившего к трапезе.

Холодный стол (или закусочный) включает в себя блюда, разнообразные по составу продуктов (сырые и прошедшие различные виды обработки) и способам приготовления (холодная и тепловая обработка), которых объединяет одно: они подаются только в холодном виде. Кроме того, холодный стол полностью исключает супы, в том числе и холодные.

Блюда холодного стола делятся на два крупных раздела: готовые изделия (копченые, соленые, маринованные), прошедшие специфические формы обработки и подающиеся в их естественном, не смешанном с другими продуктами виде, и холодные блюда, т. е. блюда, приготовленные в результате обычной холодной или тепловой обработки (отваривание, тушение) и сложной длительной обработки (обжиг, варка, копчение), иногда комбинированной, но специально охлажденные.

К самым известным холодным блюдам и закускам относятся салаты, мясные блюда, паштеты, бутерброды.

Обязательные компоненты холодного стола – хлеб, отдельно либо в составе бутербродов, соусы и приправы, пряности. Поскольку особенностью холодного стола является наличие острых пикантных блюд, соусам и приправам следует уделять особое внимание. Основная цель применения приправ – улучшить вкусовые качества блюда и даже по возможности повысить его питательную ценность. Некоторые специи и приправы, помимо этого, еще и существенно витаминизируют блюда: например, зелень укропа, петрушки, томат и сельдерей. Поскольку вкусы и привычки людей во многом различны, приправы нужно стараться подбирать правильно, добавляя их в ограниченном количестве и в случае необходимости корректируя вкус блюда дополнительной порцией соли, пряностей и зелени уже на столе.

В русской национальной кухне общепринятому холодному столу соответствует закусочный стол, а холодные блюда называют закусками.

Закуска – это то, с чего, собственно, начинают еду, с чего приступают к еде. Такое значение сформировалось в XVIII веке из крестьянского обычая рано вставать и быстро съедать что-нибудь уже готовое, не требующее никакого приготовления. Закуска,

таким образом, стала обозначением завтрака. Затем закуска стала постепенно переноситься к обеду и полностью совместилась с обеденной подачей, став блюдом, предшествующим горячим кушаньям и возбуждающим аппетит. Закуски в этом значении могут быть как холодными, так и горячими (например, бутерброды и т. п.), в составе обеда или же самостоятельным блюдом.

В отличие от известного «шведского» стола, который может состоять только из холодных блюд, русский закусочный стол как самостоятельный не прижился. Основными блюдами русской кухни все-таки являются горячие (что наглядно отражено в известной пословице «Щи да каша – пища наша»). Но на праздничном столе холодным блюдам и закускам опытные хозяйки всегда уделяют особое внимание, так как именно они выгодно украшают любое торжество.

Не стоит, однако, забывать, что в том месте, где готовится холодная закуска, должна царить строгая чистота, так как большинство операций производится вручную. При подаче закусок особое внимание следует обратить на посуду, которая также должна быть безукоризненно чистой. Это могут быть салатники, овальные блюда, икорницы, вазочки, креманки, фужеры, соусники и т. п.

Температура подачи готовых холодных блюд и закусок 10–12 °С.

Следует также отметить, что холодные блюда не только возбуждают аппетит, но и поставляют в наш организм все необходимые полезные вещества – кроме того, что они калорийны, в них содержится много витаминов и минеральных солей.

Мясо для холодных блюд готовят так же, как и для горячих: варят, тушат и жарят. Холодные мясные блюда подают с холодными соусами, салатами. Для холодных мясных закусок используют и готовые гастрономические продукты.

Куриный сандвич

Ломти белого хлеба смазывают сливочным маслом, на один из них кладут лист салата, слегка смазанный майонезом, на него несколько ломтиков помидора, сверху – слегка поджаренный кусочек ветчины. Мясо вареного цыпленка разрезают на ломтики, смазывают майонезом, кладут на полуготовый сандвич, покрывают листом салата и вторым ломтем хлеба. Все скалывают специальной палочкой, сверху украшают дольками редиса, огурца, помидора, стеблями петрушки.

Состав: *мясо цыпленка – 100 г;*
хлеб белый – 50 г;
листья салата – 10 г;
майонез – 40 г;
помидоры – 300 г;
ветчина – 100 г;
масло сливочное – 80 г;
редис – 200 г;
огурцы – 100 г;
зелень петрушки и соль по вкусу.

Столичный рулет

Вареную мякоть курицы, утки, гуся, вареную печень дважды пропускают через мясорубку с мелкой решеткой, хорошо взбивают, добавляют натертый сыр, зеленый горошек, нарезанную кубиками ветчину, рубленую зелень, сливки и взбитые яичные белки. Все хорошо перемешивают, выкладывают в целлофан, придают массе форму рулета и ставят в духовку. Периодически смазывают маслом поверхность целлофана. Выпекают рулет до появления золотистой корочки.

Состав: *мясо курицы – 150 г;*
мясо утки – 100 г;
мясо гуся – 100 г;
сыр – 50 г;
сливки – 25 г;
яичные белки – 2 шт.;
горошек зеленый – 50 г;
ветчина – 50 г;
печень говяжья – 25 г;
зелень и соль по вкусу.

Яйца, фаршированные с желе

Сваренные вкрутую яйца очищают, разрезают вдоль пополам, вынимают желтки и протирают их через сито. Мякоть жареной или вареной курицы нарезают мелкими кубиками, соединяют с протертыми желтками, солят, перчат, заправляют майонезом. Этим фаршем заполняют половинки яиц, заливают сверху полузастывшим мясным желе и охлаждают. При подаче украшают листьями салата.

Состав: *яйца – 6 шт.;*
желе мясное – 90 г;
мясо курицы – 90 г;
майонез – 90 г;
салат зеленый – 60 г;
перец и соль по вкусу.

Мусс из курицы

Обработанную курицу моют, кладут в кастрюлю, заливают водой, добавляют морковь и лук (по 50 г), солят после закипания и варят на слабом огне до полной готовности. Вынимают курицу из бульона, охлаждают, снимают с нее кожу, мясо отделяют от костей и трижды пропускают через мясорубку. Солят, перчат, добавляют вино, желе, приготовленное из желатина и бульона, хорошо вымешивают, затем осторожно перемешивают со взбитыми сливками, кладут в форму, облитую холодной водой, и охлаждают в холодильнике. Перед подачей опускают дно формы в горячую воду на несколько секунд, после чего легко перекладывают мясо на тарелку, сверху обливают небольшим количеством татарского соуса, остальной соус подают отдельно.

Приготовление татарского соуса. Майонез выливают в миску, хорошо растирают с сахаром, добавляют мелко нарезанные соленые огурцы, зелень петрушки и зеленый лук. Все хорошо перемешивают.

Состав: *мясо курицы – 250 г;*
сливки – 250 г;
вино – сухое (белое) – 50 г;
желатин – 10 г;
бульон куриный – 100 г;
перец и соль по вкусу.
Для соуса: *майонез – 250 г;*
сахар – 10 г;
огурцы соленые – 250 г;
лук зеленый – 10 г;
зелень петрушки – 10 г.

Курица желированная

Промытую курицу разрубают на 4 части, складывают в сотейник, заливают водой, добавляют мелко нарезанные морковь, петрушку, лук (по 50 г), солят после закипания и на слабом огне доводят до готовности, периодически снимая пену. Филе готовой курицы укладывают в формочки, украшают зеленым горошком, кружочками сваренных вкрутую яиц, зеленью, заливают частью приготовленного желе и помещают в холодильник. Остаток желе разогревают, вливают в него красное столовое вино, размешивают, ставят в холодильник, дают застыть, затем нарезают ромбиками или кружочками и украшают ими желированную курицу.

Состав: *мясо курицы – 350 г;*
желатин – 10 г;
красное вино – 50 г;
бульон – 50 г;
горошек зеленый – 40 г;
яйца – 2 шт.;
зелень и соль по вкусу.

Студень из птицы

Птицу, лучше всего петуха, обрабатывают, промывают и рубят на порционные куски массой 75 – 100 г. Закладывают в кастрюлю, заливают водой из расчета 1,5 л на 1 кг и варят со специями при слабом кипении, периодически снимая пену. За 25–30 мин. до конца варки добавляют подвяленные на огне коренья и репчатый лук. В готовом бульоне растворяют предварительно замоченный в воде желатин. В порционное блюдо укладывают отделенное от костей мясо птицы, заливают бульоном, кладут кусочки вареного яйца, украшают зеленью петрушки и ставят в холодное место для застывания.

Состав: *мясо курицы – 200 г;*
желатин – 5 г;
морковь – 15 г;
корень петрушки – 10 г;
лук репчатый – 25 г;
зелень петрушки – 3 г;
яйцо – 1 шт.;
соль и специи по вкусу.

Студень из индейки

Мясо индейки (грудку, ножки) моют, заливают холодной водой (масса воды вдвое больше мяса) и варят с очищенными и нарезанными на четыре части кореньями и луком, солью и перцем на слабом огне, пока мясо не станет легко отделяться от костей. Готовое мясо вынимают, отделяют от костей и раскладывают в приготовленную для заливного посуду. Украшают кружочками вареных яиц, маринованного гогошара, листиками петрушки. Бульон охлаждают и процеживают, добавляют заранее замоченный в холодной воде желатин и взбитые белки, перемешивают и ставят на очень слабый огонь. Когда белки всплывут, снимают кастрюлю с огня и снова процеживают бульон. Растертый чеснок кладут в марлевый мешочек и опускают на несколько минут в бульон. Почти остывшим бульоном заливают разложенное в посуду мясо и ставят в холодное место для застывания. К студню подают тертый хрен.

Состав: *индейка – 2 кг;*
коренья – 250 г;
лук репчатый – 200 г;
яйца – 3 шт.;
белки яичные – 2 шт.;
желатин – 50 г;
чеснок – 50 г;
перец горошком – 10 шт.;
гогошар маринованный – 1 шт.;
зелень петрушки – 10 г;
соль по вкусу.

Студень с потрохами

Тщательно промывают куриные потроха, кладут в кастрюлю, заливают холодной водой и варят до полуготовности, закладывают мясо кур и варят до полной готовности. Далее готовят студень по предыдущему рецепту.

Состав: *куриные головы, ножки, крылышки, шеи, желудки – 1,8 кг;*

мясо кур – 300 г;

желатин – 15 г;

морковь – 50 г;

лук репчатый – 50 г;

перец и соль по вкусу.

Студень из потрохов и овощей

Подготовленные и промытые потроха, кроме печени, заливают холодной водой (2 л) и варят до готовности. Печень кладут за 30 мин. до окончания варки, а овощи и специи за 1 час. Когда бульон будет готов, его сливают в отдельную посуду. Потроха рубят на небольшие кусочки, снова кладут в бульон и кипятят 15–20 мин. Затем добавляют размоченный желатин, чеснок, слегка охлаждают, разливают в посуду и ставят в холодное место для застывания.

Состав: *потроха куриные – 2 кг;*
желатин – 15 г;
морковь – 40 г;
петрушка – 50 г;
лук репчатый – 40 г;
чеснок – 5 г;
перец и соль по вкусу.

Заливное из цыплят

Цыплячьи ножки очищают, хорошо моют, кладут в кипящую воду, варят 2–3 мин., затем сливают воду и промывают ножки холодной водой. Заливают 1,5 л свежей холодной воды и ставят варить. После закипания снимают пену, добавляют половину очищенных овощей, соль, перец, лавровый лист. Кипятят в течение 2 часов на слабом огне, затем бульон процеживают. Цыплячьи грудки с остатками овощей, солью и перцем заливают водой до верхнего уровня и варят, пока мясо не размягчится, затем вынимают и нарезают тонкими полосками. Взбивают яичные белки, тонкой струей, непрерывно перемешивая, подливают 0,2 л отвара с цыплячьих ножек. Продолжая помешивать, заливают смесь обратно в бульон из цыплячьих ножек (это будет желе). Затем несколько минут кипятят на слабом огне. Сняв с огня, выдерживают 5–10 мин. Процеживают бульон через тонкую материю, намоченную в холодной воде и выжатую, в чистую фарфоровую или эмалированную посуду. После остывания снимают жир. Остатки овощей нарезают мелкими полосками, кладут в глубокую тарелку, на них – цыплячьи грудки. Заливают жидким желе, охлаждают до комнатной температуры, а затем ставят в холодильник, чтобы желе застыло.

Состав: *ножки цыплячьи – 1 кг;*
грудки цыплячьи – 250 г;
морковь – 150 г;
коренья – 150 г;
яичные белки – 2 шт.;
лавровый лист;
перец и соль по вкусу.

Заливные потроха

Обработанные и промытые потроха кладут в кастрюлю, заливают холодной водой, добавляют лук, морковь, специи, ставят на большой огонь, дают вскипеть, снимают пену, накрывают крышкой и варят на слабом огне, чтобы бульон не кипел. Когда все сварится и мясо будет легко отделяться от костей, потроха вынимают из бульона, освобождают от костей, нарезают тонкими длинными кусками и охлаждают. Бульон процеживают через салфетку и кипятят.

Сырые желтки растирают с горчицей и, помешивая, осторожно разбавляют горячим бульоном, вливают уксус, солят, ставят на паровую баню и, непрерывно помешивая, уваривают смесь до густоты, не давая ей кипеть. Затем вливают разведенный желатин и размешивают его в горячем соусе. На круглом блюде раскладывают потроха, заливают остывшим соусом и ставят на холод для окончательного застывания. Перед подачей по краю блюда укладывают нарезанные кружочками помидоры и огурцы, слегка сбрызнув их уксусом. Солят и перчат. Зелень петрушки кладут пучками в нескольких местах по краю блюда.

Состав: *потроха птицы – 1 кг;*
лук – 75 г;
морковь – 75 г;
помидоры – 500 г;
огурцы – 400 г;
желатин – 5 г;
горчица – 5 г;
уксус – 10 г;
яичные желтки – 4 шт.;
лавровый лист, петрушка, перец и соль по вкусу.

Ветчинный рулет, фаршированный цыплячьей печенкой

Поджаривают нарезанный лук в кипящем масле. На нем же поджаривают мелко нарезанную печень цыпленка, посыпают солью, перцем, майораном, чабрецом, мукой, еще немного поджаривают и подливают воду. Варят при перемешивании до тех пор, пока не загустеет, затем снимают с огня и охлаждают. Дважды протирают через дуршлаг или пассеруют. Взбивают со сливочным маслом до вспенивания, при желании добавляют пряности. Раскладывают пласты ветчины, кладут на них паштет ровным слоем и свертывают рулетом так, чтобы с обеих сторон была видна начинка.

Состав: *печень цыплят – 250 г;*
ветчина – 300 г;
лук репчатый – 35 г;
мука – 20 г;
молоко – 100 г;
масло сливочное – 70 г;
чабрец, майоран, перец и соль по вкусу.

Курица по-сычуаньски

Вареную курицу разрезают на 4 части (два филе и две ножки), отделяют мякоть от костей и нарезают в виде брусочков. Спинку и остальную часть курицы рубят на небольшие кусочки. Для приготовления соуса зеленый лук шинкуют, после чего рубят ножом, вместе с душистым перцем кладут в кастрюлю, вливают соевый соус, кунжутное масло, добавляют концентрат, сахар и хорошо размешивают.

В центре тарелки кладут рубленую часть курицы, сверху укладывают нарезанную брусочками мякоть и поливают соусом.

Состав: *курица – 255 г.*
Для соуса: *лук зеленый – 15 г;*
перец душистый – 5 г;
соус соевый – 30 г;
масло кунжутное – 10 г;
вкусовая добавка (концентрат) – 5 г;
сахар – 5 г.

Соленая курица по-скандинавски

В 1,5 л воды кладут соль и сахар, кипятят и охлаждают. Курицу потрошат, моют, разделывают на порции, заливают рассолом и выдерживают в нем 2 дня. Время от времени мясо переворачивают. Затем вынимают тушку из рассола и отваривают в небольшом количестве воды. Майонез смешивают со сливками, добавляют фруктовый сок.

Тарелку выкладывают листьями салата, кладут на них куски курицы, посыпают тертым ананасом, поливают соусом. К курице подают запеченный картофель.

Состав: *курица – 1200 г;*
майонез – 50 г;
сливки – 100 г;
сок фруктовый – 20 г;
салат зеленый – 20 г;
желательно ананас тертый – 50 г;
соль и сахар по вкусу.

Курица отварная по-узбекски

Опаленную тушку курицы разрезают вдоль грудки, потрошат, тщательно промывают и солят. Мелко нарезанный репчатый лук хорошо перемешивают с черным перцем, кладут в кастрюлю, наливают около 3 л воды, доводят до кипения, опускают в нее подготовленную курицу и варят на небольшом огне (петуха 1,5–2 час, курицу 1–1,5 час, цыпленка – 30–40 мин.) до готовности. Бульон заправляют зеленью и лавровым листом. Отваренную курицу вынимают из кастрюли, охлаждают и подают к столу как холодную закуску.

Состав: *курица – 1 кг;*
лук репчатый – 500 г;
зелень петрушки, укропа и кинзы – по 5 г;
лавровый лист, перец и соль по вкусу.

Курица, фаршированная паровая по-узбекски

Очищенную курицу обмывают холодной водой, посыпают мелкой солью и черным перцем. Нарезают мелкими кубиками кислую айву, из баранины готовят фарш, все перемешивают. Этой массой начиняют курицу, кладут в манты-каскан, варят на пару 2,5 час. Готовую курицу подают к столу вместе с салатами и сваренными вкрутую яйцами в качестве холодной закуски.

Состав: *курица – 1 кг;*
баранина – 300 г;
айва – 150 г;
перец и соль по вкусу.

Курица отварная по-армянски

Подготовленную тушку курицы кладут в кастрюлю, заливают холодной водой так, чтобы вода только покрыла тушку, добавляют корень петрушки, соль и, закрыв кастрюлю крышкой, ставят на сильный огонь. Как только вода закипит, снимают пену и продолжают варить на слабом огне. Готовую курицу вынимают из бульона, досаливают, если надо, разрубают на куски и укладывают на большую тарелку, придав форму целой тушки. Если вареную курицу нужно некоторое время хранить, то ее завертывают во влажную салфетку и ставят в холодное место.

Состав: *курица – 1250 г;*
корень петрушки – 50 г;
соль по вкусу.

Курица в майонезе

Кипятят воду с кореньями, луком и пряностями. Потрошеную, опаленную и хорошо вымытую курицу кладут в отвар и варят до готовности. Охлаждают в отваре. Желатин разводят в 1/2 стакана холодного отвара, ставят на середину горящей плиты между конфорками, чтобы желатин растворился. Майонез выкладывают в мисочку, растирают с сахаром. Огурцы, вареные овощи и яйца нарезают кубиками, добавляют горошек, солят, перемешивают с майонезом и раскладывают на блюде. Охлажденную курицу разрезают на порции, осторожно вынимают из нее все кости и кладут куски курицы на салат. Оставшийся майонез смешивают с растворенным желатином, ставят в холодную воду и взбивают веничком до образования пены. Заливают им ломтики курицы, сверху украшают (например, кубиками помидоров и небольшими кусочками мелко нарезанного зеленого салата).

До подачи на стол держат в холодильнике.

Состав: *курица – 1 шт.;*
майонез – 500 г;
лук репчатый – 50 г;
огурцы свежие – 100 г;
картофель – 100 г;
яйца – 3 шт.;
горошек зеленый – 100 г;
морковь – 100 г;
салат зеленый – 5 г;
сахар – 20 г;
желатин – 5 г;
петрушка, лавровый лист, перец и соль по вкусу.

Галантин из курицы

Разрезав хорошо обработанную тушку курицы острым ножом вдоль спинки от шейки до конца туловища, вынуть из нее кости. Мясо с кожей натереть солью, черным перцем и полить коньяком.

Приготовить фарш из провернутой через мясорубку телятины и свинины. Фарш посолить, поперчить, добавить вино, мускатный орех, трюфели и куриную печень, нарезанную мелкими кубиками. Для улучшения вкуса и вида галантина, можно добавить в фарш вареный язык, соленый шпик, нарезанные брусочками.

Весь фарш перемешать и уложить на кожу курицы в виде толстой колбаски. Шпик и вареный язык разместить в фарше симметрично, после чего кожу подвернуть и зашить нитками, чтобы получилась целостная тушка курицы. Затем ее следует завернуть в салфетку или марлю, концы которой связать, чтобы ткань плотно облегала галантин. Положить тушку в кастрюлю, залить мясным бульоном, разбавленным водой. Варить 1 час. После чего кастрюлю снять с огня и дать галантину остыть в бульоне, вынуть галантин из кастрюли, развернуть салфетку, выжать ее и опять завернуть в нее фаршированную курицу. Готовый галантин положить под легкий пресс.

После того как из галантина выйдет лишняя влага, нитки вынуть, нарезать галантин на ломтики шириной в 0,5 см.

При подаче ломтики уложить на блюдо, заглазировав их ланспиком.

Приготовление мясного ланспика. Взять на 1 кг ланспика 40 г желатина, замочить его на 30 мин. в воде. Как только желатин набухнет, до килограмма долить мясной бульон и поставить на огонь, помешивая. Нагреть до полного растворения желатина. После этого ланспик следует процедить через салфетку в другую посуду.

Если ланспик получился мутным, то следует приготовить оттяжку: сырой яичный белок взбить в миске венчиком, влить 0,5 стакана охлажденного бульона, добавить лимонный сок, перемешать и влить в горячий бульон.

Охладить в холодильнике, при подаче разрезать на порции, подать с соусом хрен.

Украсить и гарнировать можно фигурно нарезанным ланспиком, свежими и консервированными фруктами.

Таким же образом галантин готовят из утки, гуся, индейки.

Состав: *курица – 1 шт.;*
соль, перец, мускатный орех по вкусу;
телятина – 200 г;

свинина – 400 г;
трюфели – 40 г;
благородное вино – 40 г;
шпик – 90 г;
говяжий язык – 140 г;
ланспик, бульон.
Для ланспика: *мясной бульон, желатин – 40 г;*
Для оттяжки: *яичный белок, бульон, лимонный сок.*

Сыр из кур или дичи

I способ. Мясо отварной курицы (без костей) и сыр измельчают миксером в однородную массу. Затем меняют насадку и, введя в массу размягченное масло вместе с охлажденным бульоном, снова взбивают ее до однородности, добавив перец и порошок мускатного ореха. После взбивания заливают массу в посуду и охлаждают.

II способ. С вареной или жареной курицы снять мякоть. Провернуть ее через мясорубку 2–3 раза. Соединить с тертым сыром и сливочным маслом. Тщательно перемешать, добавить мадеру, мускатный орех, фюме (концентрированный мясной бульон), еще раз хорошенько перемешать. Подготовленный таким образом сыр разлить в формы или в протвешки и дать ему застыть.

При подаче сыр выложить на блюдо и гарнировать ланспиком (см. Галантин из курицы), вареными овощами.

Состав (для I способа): *курица – 1 шт.;*
сливочное масло – 200 г;
твердый сыр – 150 г;
мадера – 100 г;
мускатный орех, соль, перец по вкусу;
ланспик – 700 г;
фюме, вареные овощи.
Для ланспика: *мясной бульон, желатин – 40 г.*
Для оттяжки: *яичный белок, бульон, лимонный сок.*
Состав (для II способа): *мясо курицы – 500 г;*
масло сливочное – 60 г;
сыр голландский – 100 г;
бульон куриный – 60 г;
перец, порошок мускатного ореха и соль по вкусу.

Плакие из цыпленка (румынская кухня)

Обработанных цыплят нарезают на куски, солят и обжаривают с обеих сторон в разогретом масле. В отдельной кастрюле смешивают растительное масло с водой в равных частях, кладут нарезанный ломтиками лук, ошпаренные и протертые через сито помидоры, мелко нарезанную зелень сельдерея, перец, соль. Доводят до кипения, закладывают в кастрюлю цыплят, варят их на слабом огне до готовности. Подают на стол в холодном виде, посыпав зеленью петрушки.

Состав: *цыплята – 1,2 кг;*
лук репчатый – 750 г;
помидоры – 300 г;
масло растительное – 400 г;
зелень петрушки и сельдерея – 20 г;
чеснок – 20 г;
перец и соль по вкусу.

Охлажденная жареная гусиная печенка

Промывают печень в холодной воде, примерно 1 час выдерживают в молоке, затем вынимают и промывают холодной водой, обсушивают бумажным полотенцем или чистой тряпкой. Солят нижнюю часть печени, кипятят гусиный жир (можно и свиной) и несколько минут жарят в нем печень, переворачивая, чтобы обе стороны подрумянились. Подливают немного воды, кладут целиком луковицу, несколько зерен перца, немного соли и чеснок. Тушат под крышкой в духовке или на слабом огне, пока влага не испарится. Затем снимают крышку и поджаривают печень до подрумянивания. Кладут печень на блюдо. Всыпают в горячий жир щепотку красного перца и процеживают на печень. После остывания ставят до подачи в холодильник.

Состав: *печень гусиная – 400 г;*
молоко – 500 г;
жир гусиный – 200 г;
лук репчатый – 70 г;
чеснок – 5 г;
перец и соль по вкусу.

Коктейль из мяса цыпленка

Мелко нарезают очищенный сельдерей (корень), кипятят в слегка подсоленной воде до размягчения и процеживают. Перемешивают сельдерей с вареным мясом цыпленка, очищенным от кожи и костей и нарезанным на тонкие полоски, мелко нарезанным помидором и ананасами, измельченными листьями салата. Добавляют к майонезу сметану, посыпают перцем, сахаром, добавляют лимонный сок и перемешивают с салатом, не разрушая его составных частей. Посыпают мелко нарезанными вареными яйцами, заполняют коктейлем фужеры и перед подачей на стол охлаждают во льду.

Состав: *мясо цыпленка – 300 г;*
помидор – 1 шт.;
яйца – 2 шт.;
сельдерей – 30 г;
ананасы консервированные – 100 г;
салат зеленый – 100 г;
майонез – 30 г;
сметана – 100 г;
сахар – 10 г;
сок одного лимона;
перец и соль по вкусу.

Цыпленок в коричневом соусе

Вареного цыпленка подготавливают и кладут на тарелку, как указано в рецепте «Курица по-сычуаньски», после чего поливают соевым соусом, смешанным с кунжутным маслом и вкусовой добавкой.

Состав: *цыпленок отварной – 250 г;*
соевый соус – 80 г;
масло кунжутное – 5 г;
вкусовая добавка – 5 г.

Паштет из куриного мяса

Дважды перемолоть мясо. При втором перемалывании добавить лук и чеснок. На мелкой терке натереть сваренные вкрутую яйца и морковь, добавить их в мясо. Добавить все остальные ингредиенты, тщательно перемешать до образования однородной массы. Смочить приготовленную для паштета форму холодной водой и плотно наполнить ее.

Состав: *мясо куриное – 500 г (без костей);*
яйцо – 2 шт.;
мука картофельная – 50 г;
лук зеленый – 50 г;
чеснок – 1 долька;
морковь – 1 шт.;
соль, перец, суповой порошок, зелень петрушки по вкусу.

САЛАТЫ

Салат из цыплячьей печенки

Печень варят в небольшом количестве слегка подсоленной воды до размягчения, сливают воду, печень поливают холодной водой, просушивают бумажным полотенцем. Крупно нарезанные грибы тушат в кипящем масле и охлаждают. Нарезают помидоры. Разделяют на мелкие части зеленый салат. Варят в подсоленной воде горошек и сливают воду. Готовят салатный соус: выжатый из лимона сок смешивают с небольшим количеством воды, мелко нарезанными эстрагоном и петрушкой, солью, молотым перцем. Заливают этим соусом перемешанные продукты.

Состав: *печень цыплят – 300 г;*
грибы – 150 г;
горошек зеленый – 100 г;
помидоры – 2 шт.;
салат зеленый – 150 г;
лимон – 1 шт.;
масло – 40 г;
петрушка, эстрагон, перец и соль по вкусу.

Салат из крахмального желе с курицей

Для приготовления желе сухой крахмал разводят холодной водой до средней густоты. В широкую, но невысокую кастрюлю наливают воду, нагревают ее до кипения и держат на огне. В другую такую же кастрюлю наливают холодную воду и ставят ее на стол. В специальную медную, луженую, немного выгнутую кастрюлю или сковороду без ручек вливают разведенный крахмал (1:2), после чего сковороду с крахмалом ставят в кастрюлю с кипятком и отрывистыми движениями вращают ее слева направо до тех пор, пока крахмал не затвердеет. Затем сковороду с крахмалом, не вынимая ее из кастрюли, наполняют кипятком (крахмал должен быть покрыт водой) и резкими движениями слева направо поворачивают сковороду. Когда сковорода перестанет вращаться, нужно вынуть ее, одновременно сливая кипяток, тут же погрузить в кастрюлю с холодной водой и, не вынимая сковороды из воды, снять желе. Желе тщательно отжимают от воды. Вареную курицу и свежие огурцы нарезают тонкой соломкой.

Перед подачей желе из крахмала кладут горкой в салатник и поливают соевым соусом, смешанным с кунжутным маслом, вкусовой добавкой, горчицей и уксусом. На желе укладывают кусочки отварной курицы, на них – свежие огурцы.

Состав: *курица отварная – 200 г;*
крахмал – 20 г;
огурцы свежие – 30 г;
соус соевый – 30 г;
масло кунжутное – 5 г;
вкусовая добавка – 5 г;
горчица – 5 г;
уксус – 5 г.

Салат из куриного мяса с овощами

Нарезать кубиками куриное мясо и овощи, сложить в глубокую миску, добавить мелко нарезанные листья сельдерея. Заправить салат растительным маслом, приправить и перемешать.

Состав: *мясо куриное вареное – 300–400 г;*
огурцы соленые или маринованные – 2 шт.;
огурцы свежие – 2 шт.;
помидор – 1 шт.;
перец болгарский красный – 1 шт.;
масло растительное – 30 г;
листья сельдерея, соль, перец, лимонный сок по вкусу.

Сборный салат из куриного мяса

Отварить рис в большом количестве воды, промыть его и остудить. Куриное мясо и перец нарезать кубиками. Смешать в большой миске все ингредиенты для салата, приправить по вкусу.

Состав: *куриное мясо – 300 г;*

рис – 100 г;

кукуруза консервированная – 1 банка;

перец болгарский красный – 1 шт.;

зелень петрушки, растительное масло, томатное пюре, горчица, уксус, соль и черный перец по вкусу.

Примечание: можно окончательно заправить салат майонезом.

Салат из куриного мяса

Мясо отварить, охладить, нарезать мелкими кубиками, яйца порубить, стебли сельдерея нарезать, листья сельдерея мелко нашинковать. Положить в глубокую миску. Добавить майонез и перемешать, приправить по вкусу. Подать к столу на листьях салата или приготовленных для этого половинках зеленого перца.

Состав: *куриная грудка – 1 шт.;*
стебли сельдерея – 0,5 стакана;
листья сельдерея – 2 ст. ложки;
яйцо – 1 шт.;
майонез – 2 ст. ложки;
яблоко – 1 шт.;
листья зеленого салата или половинки зеленого болгарского перца.

Салат из утиных лапок

Утиные лапки ошпаривают кипятком, срезают коготки, очищают от кожицы и варят. Когда лапки будут готовы, их вынимают из воды и удаляют все кости так, чтобы сохранить форму лапок. Зеленый лук моют и нарезают соломкой. Зеленый салат промывают, разрезают на 2–3 части. Огурцы моют, срезают с концов кожицу, нарезают их ломтиками, ошпаривают кипятком и откидывают на дуршлаг. Отваренные в воде грибы тщательно отжимают. Кусочки зеленого салата, или ломтики свежих огурцов, или грибы заправляют кунжутным маслом, смешанным с вкусовой добавкой.

Перед подачей в салатник кладут горкой заправленный зеленый салат, либо ломтики свежих огурцов, либо грибы, а сверху – утиные лапки, поливают соевым соусом, смешанным с кунжутным маслом, концентратом, горчицей и уксусом, и посыпают зеленым луком.

Состав: *утиные лапки – 240 г;*
салат зеленый или огурцы свежие – 35 г;
или грибы сушеные – 5 г;
соус соевый – 30 г;
масло кунжутное – 10 г;
лук зеленый – 20 г;
горчица – 5 г;
уксус – 5 г;
вкусовая добавка – 5 г.

Салат из утиных языков

Языки уток сначала ошпаривают кипятком, после чего варят на пару до готовности, а затем очищают от кожицы и охлаждают. Далее готовят, как указано в предыдущем рецепте.

Состав: *языки уток – 240 г;*
салат зеленый или огурцы свежие – 35 г;
или грибы сушеные – 8 г;
лук зеленый – 10 г;
соус соевый – 30 г;
масло растительное – 10 г;
вкусовая добавка – 5 г;
горчица – 5 г;
уксус – 5 г.

Салат с консервированными кабачками

Мясо вареной курицы и кабачки нарезают кубиками. Вареные яйца разрезают на 4 дольки. Сметану смешивают с майонезом, зеленью, добавляют сахар и соль. В приготовленный соус кладут мясо, кабачки, зеленый горошек. В стеклянный салатник сначала кладут дольками яйца, на них выкладывают заправленный салат, украшают дольками яйца и зеленью.

Состав: *мясо курицы – 300 г;*
консервированные кабачки – 200 г;
горошек зеленый – 100 г;
яйца – 2 шт.
Для соуса: *сметана – 50 г;*
майонез – 50 г;
мелко нарезанная зелень укропа и петрушки – 10 г;
сахар и соль по вкусу.

Салат по-уральски

Мясо вареной курицы нарезают соломкой, овощи – маленькими ломтиками и заправляют их майонезом. Все хорошо перемешивают, кладут горкой в салатник. Для украшения салата используют маринованные фрукты, клюкву, моченую бруснику, мясное желе, ломтики вареного яйца.

Состав: *мясо курицы – 160 г;*
картофель – 60 г;
огурцы соленые – 60 г;
яйцо – 1 шт.;
майонез – 60 г;
фрукты маринованные – 80 г;
желе мясное – 40 г.

Салат с рисом

Маргарин или масло разогревают в кастрюле, добавляют нарезанный тонкими кольцами лук-порей, рис и все недолго держат на огне. Добавляют бульон, солят и варят до мягкости (около 20 мин.). Охлаждают, добавляют мелко нарезанное мясо вареной курицы, натертые сырые яблоки и сельдерей, измельченное вареное яйцо, горошек, майонез, соль и перемешивают. Украшают ломтиками яйца и зеленью петрушки.

Состав: *курица – 500 г;*
рис – 230 г;
бульон – 400 г;
маргарин или масло – 50 г;
лук-порей – 50 г;
яблоки – 100 г;
яйцо – 1 шт.;
сельдерей – 50 г;
горошек зеленый – 100 г;
майонез – 200 г;
зелень петрушки и соль по вкусу.

Салат с цветной капустой

Отварное куриное мясо и сваренные овощи нарезают кубиками, солят, смешивают с майонезом и украшают «букетиками» цветной капусты, ломтиками моркови, зеленым горошком и листиками зелени.

Состав: *мясо курицы – 300 г;*
капуста цветная – 800 г;
горошек зеленый – 100 г;
морковь – 100 г;
майонез – 200 г;
зелень укропа и соль по вкусу.

Салат с макаронами

Мясо вареной курицы, вареные яйца, свежие и соленые огурцы нарезают ровными дольками, сладкий стручковый перец и листики салата – соломкой,

зеленый лук – дольками длиной 1–1,5 см. Макароны разламывают на мелкие кусочки, отваривают до готовности, охлаждают, заправляют майонезом, добавляют другие компоненты, солят и перемешивают.

Перед подачей украшают листиками салата, яйцом, мясом, дольками свежих помидоров, огурцов, посыпают зеленью.

Состав: *мясо курицы – 200 г;*
макароны – 50 г;
яйца – 3 шт.;
салат зеленый – 50 г;
огурцы – 200 г;
помидоры – 200 г;
зеленый горошек – 40 г;
перец сладкий – 1 стручок;
майонез – 40 г;
зелень и соль по вкусу.

Салат с кальмарами

Отварные или консервированные кальмары, мясо вареной курицы, очищенные сырые яблоки или маринованные огурцы нарезают соломкой или очень мелкими кубиками, солят, смешивают с майонезом и выкладывают в салатник на зеленые листья салата.

Для украшения используют вареное яйцо, свежие помидоры, сладкий перец и лимон.

Состав: *мясо курицы – 100 г;*
кальмары – 100 г;
яблоки свежие или огурцы маринованные – 150 г;
майонез – 40 г;
салат зеленый – 30 г;
яйцо – 1 шт.;
помидор свежий – I шт.;
перец сладкий консервированный – 1 шт.;
лимон – 2 шт.;
соль по вкусу.

Салат по-домашнему

Мясо вареной курицы нарезают соломкой, добавляют отварные макароны, грибы, нарезанные дольками помидоры и яйца, мелко нарезанную зелень.

Солят, перчат, перемешивают, заливают майонезом и подают.

Состав: *мясо курицы – 100 г;*
макароны – 100 г;
грибы маринованные или соленые – 100 г;
помидоры – 75 г;
яйца – 2 шт.;
майонез – 150 г;
зелень петрушки – 10 г;
перец молотый и соль по вкусу.

Салат по-ижевски

Мясо отварной или жареной курицы и вареный картофель нарезают мелкими ломтиками, добавляют нашинкованные маринованные грибы, свежие или соленые огурцы, крутое яйцо, салат и зеленый лук. Все солят, перчат, заправляют сметаной и соусом «Южный», осторожно перемешивают, укладывают в салатник на листья зеленого салата.

Посыпают зеленью, с боков украшают продолговатыми кусочками мяса, дольками вареного яйца, красного помидора и зеленым горошком.

Состав: *мясо курицы – 200 г;*
огурцы – 100 г;
яйца – 2 шт.;
картофель – 100 г;
лук зеленый – 20 г;
салат зеленый – 40 г;
соус «Южный» – 40 г;
сметана – 50 г;
горошек зеленый – 20 г;
помидоры – 75 г;
грибы маринованные – 50 г;
зелень, перец черный и соль по вкусу.

Салат по-архангельски

Мясо вареной курицы дважды пропускают через мясорубку вместе с очищенными орехами и сливочным маслом. Фарш солят, кладут в миску и ставят в холодильник.

Вареный картофель нарезают дольками, добавляют зеленый горошек и нарезанный свежий огурец. Овощи и фарш заправляют майонезом и перемешивают. Выкладывают горкой в салатник и украшают дольками помидора.

Состав: *мясо курицы – 150 г;*
орехи – 100 г;
масло сливочное – 30 г;
помидор – 1 шт.;
огурец свежий – 1 шт.;
горошек зеленый – 40 г;
картофель – 100 г;
майонез – 100 г;
соль по вкусу.

Салат пикантный

Цыпленка отваривают, охлаждают, мякоть разделяют вдоль волокон на части. Сельдерей промывают и нарезают вместе с солеными огурцами, отваренными грибами. Все продукты кладут в посуду, заправляют майонезом, смешанным с горчицей, солят.

Украшают дольками редиса и листьями салата.

Состав: *мясо цыпленка – 200 г;*
сельдерей – 150 г;
грибы – 80 г;
огурец соленый – 30 г;
майонез – 100 г;
горчица столовая – 30 г;
редис – 50 г;
листья салата – 10 г;
соль по вкусу.

Салат картофельный с куриной печенкой

Картофель варят в мундире, охлаждают, очищают и мелко нарезают вместе с жареной куриной печенкой. Заливают растительным маслом, добавляют соль и мелко нарезанный лук.

Все перемешивают и подают.

Состав: *печень курицы – 80 г;*
картофель – 500 г;
лук репчатый – 80 г;
масло растительное – 50 г;
соль по вкусу.

Салат из птицы с яблоками

Мякоть (мясо без костей) дичи, утки, гуся, курицы обжаривают и тонко нарезают, добавляют мелко нарезанные белки сваренных вкрутую яиц, мелко нарезанные очищенные яблоки, солят, заправляют майонезом, смешанным с растертыми вареными яичными желтками.

Состав: *мясо птицы – 300 г;*
яйца – 3 шт.;
яблоки – 150 г;
майонез – 200 г;
соль по вкусу.

Салат из птицы с овощами

Мясо жареной или вареной курицы, вареный картофель, огурцы, сваренные вкрутую яйца и очищенное яблоко нарезают тонкими ломтиками; листья салата разрезают на 2–3 части каждый. Складывают все в миску, солят и смешивают с майонезом, добавляют уксус или лимонный сок и сахарную пудру.

Заправленный салат укладывают горкой в салатник, украшают листиками зеленого салата и дольками вареного яйца.

Состав: *мясо курицы – 300 г;*
картофель – 150 г;
огурцы свежие или соленые – 100 г;
салат зеленый – 100 г;
яйца – 2 шт.;
яблоки – 80 г;
майонез – 100 г;
уксус или сок лимонный – 10 г;
пудра сахарная – 4 г;
соль по вкусу.

Салат «Столичный»

Вареную или жареную домашнюю птицу или дичь охлаждают и мякоть нарезают ломтиками. Отварной картофель, свежие или соленые огурцы режут тонкими ломтиками, часть зеленого салата – крупными кусочками. Мясо и овощи заправляют майонезом с добавлением соуса «Южный», хорошо перемешивают и кладут в салатник на целые листья салата горкой, а затем украшают кусочками дичи или домашней птицы, дольками вареного яйца, вареными крабами или креветками, свежими или солеными огурцами и веточками зелени петрушки.

Для заправки салата «Столичный» используют также смесь майонеза со сметаной или с белым соусом.

Состав: *мясо рябчика, куропатки или тетерева – 200 г;*
мясо курицы или индейки – 200 г;
картофель – 40 г;
огурцы – 40 г;
салат – 20 г;
яйцо – 1 шт.;
крабы или креветки – 10 г;
майонез – 50 г;
соус «Южный» – 10 г;
зелень петрушки.

Салат из мяса птицы с острым соусом

Мясо вареной птицы, вареный картофель, очищенное яблоко, вареное яйцо и салат нарезают (несколько хороших листьев салата отложить) и перемешивают. Смешивают майонез со сметаной, лимонным соком, добавляют сахар, соль, молотый перец, горчицу. Приготовленным соусом заправляют продукты и кладут на стеклянные тарелки, выстланные листьями салата. До подачи на стол хорошо охлаждают.

Состав: *мясо птицы – 300 г;*
картофель – 30 г;
салат зеленый – 150 г;
яблоки – 80 г;
лимон – 1 шт.;
майонез – 20 г;
яйцо – 1 шт.;
сметана – 100 г;
горчица – 10 г;
сахар, перец, соль по вкусу.

Салат со свежей капустой и сметаной

Мясо вареной курицы нарезают соломкой. Капусту, морковь, яблоки и сельдерей шинкуют, добавляют хрен с уксусом, оливковое масло, соль, сахар и зеленый горошек.

Все перемешивают, перекладывают в салатник и заливают сметаной.

Состав: *мясо курицы – 200 г;*
капуста – 200 г;
яблоки – 100 г;
корень сельдерея – 50 г;
морковь – 50 г;
горошек зеленый – 50 г;
сметана – 100 г;
хрен – 10 г;
уксус – 3 г;
масло оливковое – 10 г;
сахар и соль по вкусу.

Салат «Русский красавец»

Отварное мясо нежирной свинины, отварное мясо курицы, вареное яйцо нарезать ломтиками, добавить тертый сыр, посолить, заправить майонезом и перемешать. Приготовленный салат уложить горкой в салатник, посыпать тертым сыром и украсить ломтиками вареного мяса, свежими помидорами и огурцами, фруктами, зеленью.

Состав: *отварная курица – 150 г;*
мясо свинины – 150 г;
сыр – 150 г;
яйцо – 10 шт.;
майонез – 300 г;
соль.
На украшение: *мясо – 250 г;*
сыр – 100 г;
огурцы – 200 г;
помидоры – 200 г;
фрукты – 200 г;
зелень.

Неаполитанский салат

Отварить дичь, отделить мясо от костей и нарезать кубиками сельдерей, маринованные огурцы, сваренные морковь, свеклу и картофель. Все соединить, заправить майонезом, солью, перцем и перемешать. Выложить в салатник горкой, украсить зеленью.

Состав: *мясо – 100 г;*
маринованный огурец – 150 г;
свекла – 60 г;
сельдерей (корень) – 1 шт.;
морковь – 75 г;
картофель – 80 г;
соль, перец, зелень;
майонез – 75 г.

Салат «Москва»

Подготовленную индейку обжарить, дать ей остыть и нарезать часть ломтиками, а часть оставить на украшение. Вареный картофель, очищенные от кожи соленые и свежие огурцы нарезать кубиками, вареное яйцо измельчить, а часть его оставить на украшение, все перемешать с майонезом.

Выложить горкой в виде башни в салатник и приложить со всех сторон мясо индейки, полить оставшимся соусом и украсить салат свежими огурцами, вареным яйцом, консервированными фруктами, зернистой икрой с маслом, зеленью петрушки.

Состав: *индейка – 230 г;*
картофель – 85 г;
соленые огурцы – 25 г;
свежие огурцы – 25 г;
вареное яйцо – 1 шт.;
майонез – 50 г;
сливочное масло – 5 г;
зернистая икра – 5 г;
консервированные фрукты – 60 г;
соль, зелень петрушки.

Салат «Охотник»

Пожарить филе подготовленной утки. Вареный картофель, соленые огурцы нарезать мелкими кубиками, добавить зеленый горошек. Все перемешать, посолить, заправить майонезом с томатным соусом, обложить жареным филе утки, полить готовым соусом, украсить крабами, маринованным виноградом, яблоками, мясным ланспиком (см. Галантин из курицы), зеленью петрушки.

Состав: *утка – 200 г;*
картофель – 35 г;
соленые огурцы – 30 г;
зеленый горошек – 15 г;
майонез – 45 г;
томатный соус – 10 г;
виноград – 25 г;
яблоки – 15 г;
мясной ланспик – 25 г;
крабы – 15 г;
зелень петрушки, соль.
Для ланспика: *мясной бульон, желатин – 40 г;*
Для оттяжки: *яичный белок, бульон, лимонный сок.*

Салат «Виктория»

Вареный картофель, соленые огурцы, зеленый салат, вареное яйцо, вареное мясо курицы мелко нарезать, перемешать, посолить, заправить соусом майонез с кетчупом и выложить в салатник таким же образом, как и салат «Москва». Украсить ломтиками мяса курицы, свежими яблоками, яйцом, крабами, зеленью петрушки, зернистой икрой, сливочным маслом.

Состав: *курица – 170 г;*
картофель – 45 г;
соленые огурцы – 45 г;
крабы – 5 г;
соус майонез – 40 г;
кетчуп – 10 г;
зернистая икра – 10 г;
свежие яблоки – 50 г;
яйцо – 1 шт.;
зеленый салат – 10 г;
сливочное масло – 5 г;
зелень петрушки, соль.

Салат «Ермак»

Мясо вареной курицы или цыпленка нарезать тонкими ломтиками, вареный картофель и соленые огурцы также ломтиками, редьку натереть. Все посолить и заправить сметаной.

В салатник уложить салат горкой и украсить клюквой, маринованными фруктами и зеленью.

Состав: *мясо курицы – 50 г;*
вареный картофель – 60 г;
соленые огурцы – 30 г;
редька – 20 г;
сметана – 30 г;
клюква – 15 г;
фрукты – 30;
соль, зелень, фрукты.

Салат «Варвара-краса»

Мясо вареной курицы, вареный картофель, соленые огурцы, яблоки без кожицы и семян, помидоры нарезать кубиками. Все подготовленные продукты посолить и заправить майонезом.

Перемешать и уложить горкой в салатник. Украсить маринованными или свежими фруктами и зеленью.

Состав: *отварная курица – 50 г;*
вареный картофель – 40 г;
яблоки – 30 г;
помидоры, огурцы – 25 г;
майонез – 40 г;
фрукты – 40 г;
соль, зелень.

Салат «Император»

Мякоть вареной курицы, яблоки, апельсины, нежирную ветчину, огурцы, вареный картофель нарезать соломкой, посолить, поперчить и заправить майонезом, перемешанным со сметаной. В салатник уложить горкой и посыпать тертым сыром.

Украсить продуктами, входящими в состав салата, и зеленью.

Состав: *отварная курица – 40 г;*
яблоки – 30 г;
апельсины – 40 г;
ветчина – 25 г;
картофель – 30 г;
сметана – 15 г;
огурцы – 30 г;
майонез – 20 г;
сыр – 25 г;
соль, перец, зелень.

Салат «Бостонский»

Сварить фасоль до готовности в воде или в курином бульоне, добавив пучок огородной зелени. Откинуть на дуршлаг, затем выложить в салатник, добавить рубленое куриное мясо, кукурузу, салат, помидоры (лучше миниатюрные «виноградные»), рубленый эстрагон.

Разбавить майонез йогуртом и залить им салат. Вместо майонеза можно приготовить соус «Винегрет», используя винный или яблочный уксус.

Состав: *вареное белое куриное мясо – 300 г;*
белая сухая фасоль – 1 кг;
консервированная кукуруза – 0,5 банки;
свежий зеленый салат – 150 г;
миниатюрные «виноградные» помидоры – 200 г;
майонез – 200 г;
натуральный йогурт – 1 упаковка;
эстрагон, зелень.

Салат «Савой»

Отварную цветную капусту, морковь, свежие помидоры и соленые огурцы нарезать кубиками. Перемешать с зеленым горошком, посолить и заправить сметаной с томатным соусом. Выложить горкой в салатник, обложить вареным мясом кур или дичи, еще раз полить готовым соусом.

Украсить кружочками яблок, свежими огурцами, помидорами, зеленью петрушки.

Состав: *вареные куры – 50 г;*
цветная капуста – 50 г;
зеленый горошек – 30 г;
морковь – 40 г;
свежие огурцы – 30 г;
свежие помидоры – 40 г;
соленые огурцы – 30 г;
яблоко – 30 г;
сметана – 30 г;
томат – 10 г;
зелень петрушки, соль.

Салат из куриного мяса

Куриное мясо отделить от костей. Очищенные от кожуры огурцы, картофель, мясо и яйца нарезать кубиками. В майонез замешать соль, сахар, перец, лимонный сок и томатную пасту. В соус положить сначала огурцы, мясо, горошек и яйца, потом – картофель, все осторожно перемешать. Украсить горошком, яйцом и зеленью. Маринованные огурцы можно заменить свежими. К соусу можно добавить 2–3 столовые ложки сливок.

Состав: *вареное или жареное мясо курицы – 500 г;*
картофель – 2 шт.;
маринованные огурцы – 3 шт.;
зеленый горошек – 0,75 стакана;
яйца – 3 шт.;
майонез – 200 г;
сок лимона – 1 ст. ложка;
томатная паста – 1 ч. ложка;
перец, соль, сахар, зелень.

Салат из курицы с цветной капустой

Курицу и сваренные овощи нарезать кубиками, смешать с соусом и украсить кочешками цветной капусты, ломтиками моркови и листиками зелени.

Состав: *вареное или жареное куриное мясо – 300 г;*
цветная капуста – 1–2 кочана;
горошек – 1 стакан;
морковь – 1–2 шт.;
майонез или сметанный соус – 1 стакан;
зелень укропа или петрушки.

Салат из цыпленка

Сельдерей и вареное филе цыпленка нарезать соломкой, вареные макароны – на части по 4 см, маринованные грибы и помидоры – ломтиками, вареные яйца мелко покрошить. Все посолить, поперчить, смешать и заправить майонезом.

Выложить горкой, полить майонезом и украсить продуктами, входящими в состав салата, и зеленью петрушки.

Состав: *мясо цыпленка – 50 г;*
сельдерей – 50 г;
макароны – 40 г;
грибы – 30 г;
помидоры – 30 г;
яйцо – 1 шт.;
майонез – 40 г;
соль, перец, зелень.

Салат «Ромен»

Красный стручковый перец освободить от семян, промыть и испечь в духовке. Нарезать соломкой, так же как и вареное мясо цыпленка, добавить зеленый горошек, отварной рис, все перемешать, посолить и полить салатной заправкой.

Готовый салат выложить горкой в салатник и украсить зеленью петрушки.

Состав: *вареное мясо цыпленка – 40 г;*
стручковый перец – 50 г;
зеленый горошек – 30 г;
рис – 50 г;
оливковое масло – 15 г;
перец, соль, сахарный песок, зелень.

Салат лондонский

Сельдерей, нарезанный соломкой, вареное мясо цыпленка, соленые или маринованные огурцы, отварные грибы перемешать, посолить и заправить майонезом с горчицей.

При подаче выложить горкой, украсить теми же продуктами и зеленью петрушки.

Состав: *мясо цыпленка – 60 г;*
сельдерей – 100 г;
грибы – 20 г;
майонез – 40 г;
готовая горчица – 6 г;
огурцы – 15 г;
перец, зелень.

Салат «Багратион»

Филе вареного цыпленка, сельдерей нарезать соломкой, маринованные грибы – ломтиками, вареные макароны нарезать длиной 4–5 см, свежие помидоры мелкими кубиками, вареные яйца нарубить, зелень петрушки мелко нашинковать. Переложить все в посуду, посолить, поперчить и заправить майонезом. Украсить ломтиками помидоров, дольками яиц.

Состав: *мясо цыпленка – 100 г;*
сельдерей – 100 г;
макароны – 100 г;
маринованные грибы – 75 г;
свежие помидоры – 75 г;
вареные яйца – 2 шт.;
майонез – 120 г;
соль, перец, зелень петрушки.

Салат «Кармен»

Стручки сладкого красного перца освободить от семян и запечь, остудить и нарезать лапшой. Вареное мясо цыпленка нарезать соломкой. Отварить зеленый горошек (можно заменить консервированным). Рис отварить в подсоленной воде 15 мин. или залить оливковым маслом и овощным отваром и припустить до готовности. Подготовленные продукты смешать и залить салатной заправкой. Выложить в салатник горкой и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и листиками эстрагона.

Состав: *мясо цыпленка – 75 г;*
красный стручковый перец – 100 г;
зеленый горошек – 75 г;
рис – 100 г.
Для заправки: *уксус – 10 г;*
оливковое масло – 10 г;
готовая горчица – 15 г;
зелень петрушки – 5 г;
эстрагон – 5 г.

Салат с куриной печенью

Картофель отварить, печень поджарить. Все нарезать, добавить рубленый лук, посолить и заправить растительным маслом.

Состав: *куриная печень – 6–7 шт.;*
картофель – 4 шт.;
лук – 1 шт.;
растительное масло – 40 г; соль.

Салат грибной с рисом и цыпленком

Свежие грибы очистить, промыть, отварить до готовности, откинуть на дуршлаг, нарезать соломкой и смочить лимонным соком. Лук и сельдерей нашинковать и обжарить до золотистого цвета на слабом огне, добавить грибы и тушить 7–10 мин. Смесь посолить и поперчить по вкусу, положить туда рис и тушить при помешивании, пока рис не станет прозрачным. Добавить зеленый горошек и снова тушить, пока смесь не впитает воду. Снять с огня, охладить, смешать с мелко нарезанным отварным мясом цыпленка и ломтиками свежего помидора, затем поставить на час в холодильник. Блюдо подается на стол в холодном виде.

Состав: *грибы – 200 г;*
цыпленок – 0,5 шт.;
сливочное масло – 50 г;
помидор – 1 шт.;
зеленый горошек – 30 г;
лук – 1 шт.;
отварной рис – 250 г;
лимонный сок – 1 ч. ложка;
корень сельдерея – 1 шт.;
соль, перец.

Салат грибной с цыпленком и сыром

Свежие грибы, мясо цыпленка, корни сельдерея отварить и нарезать соломкой. Соленый огурец и помидоры нарезать ломтиками, сыр натереть на мелкой терке. Все перемешать с майонезом, посолить по вкусу, украсить сверху ломтиками помидора. ***Состав:*** *грибы – 200 г;*

мясо цыпленка – 100 г;
корень сельдерея – 2 шт.;
сыр – 50 г;
помидоры – 2 шт.;
соленый огурец – 1 шт.;
майонез – 150 г;
соль.

Салат грибной с курицей

Куриное филе и грибы сварить, нарезать полосками, сельдерей нашинковать соломкой, огурец нарезать ломтиками. Все продукты перемешать, посолить и заправить майонезом и горчицей.

Состав: *свежие грибы – 100 г;*
корень сельдерея – 2 шт.;
куриное филе – 200 г;
соленые огурцы – 1 шт.;
майонез – 120 г; горчица, соль.

Салат гурманский

Грибы и мясо нарезать ломтиками, смешать с консервированным горошком. Из сметаны, кетчупа, майонеза, лимонного сока и коньяка приготовить соус, добавить туда чеснок, укроп, соль и перец.

Все перемешать, охладить и выложить на салатные листья.

Состав: *консервированные грибы – 200 г;*
жареный цыпленок – 200 г;
зеленый горошек – 100 г;
майонез – 2–3 ст. ложки;
сметана – 2 ст. ложки;
лимонный сок – 1 ст. ложка;
кетчуп – 1 ст. ложка;
коньяк – 1 ст. ложка;
растертый чеснок – 0,5 ст. ложки;
мелко нарезанная зелень укропа – 3 ст. ложки;
листья салата, перец, соль.

Салат из маринованных грибов с цыпленком

Отварное мясо цыпленка нарезать соломкой. Макароны и сельдерей нарезать кусочками длиной 5 см, маринованные грибы и помидоры нарезать ломтиками. Мелко нарезать зелень петрушки и крутые яйца. Все смешать, посолить и поперчить по вкусу, перемешать с майонезом, украсить зеленью петрушки и кружками свежих помидоров.

Состав: *маринованные грибы – 200 г;*
мясо цыпленка – 200 г;
отварные макароны – 200 г;
свежие помидоры – 2–3 шт.;
яйца – 3 шт.;
майонез – 250 г;
соль, перец, зелень петрушки.

СУПЫ И БУЛЬОНЫ

Бульон из птицы

Мясо и кости птицы разрезать на небольшие куски, залить холодной водой и варить. Когда вода закипит, пену снять, положить очищенные, нарезанные и поджаренные коренья, пряности и варить на слабом огне в открытой кастрюле. Когда мясо сварится, его следует вынуть, а бульон процедить.

Из этого бульона можно приготовить заправленные сметаной супы, супы-пюре и другие.

Состав: *птица – 600 г;*
петрушка – 1 корень;
лук – 1 шт.;
морковь – 1 шт.;
сельдерей – 1 корень;
душистый перец – 10 горошин;
вода – 3 л, соль.

Африканский куриный суп

Горошек отварить до мягкости в курином бульоне, затем протереть вместе с бульоном через сито. Обсушенный горох оставить на ночь. Мелко нарубленный лук обжарить на сливочном масле. Яблоко очистить, удалить сердцевину, мелко нарезать, а затем потушить все вместе. Добавить кэрри, уменьшить огонь и дать покипеть 3–4 мин. Блюдо посыпать мукой, приготовить светлую подливу и залить мясным бульоном. Добавить пассерованный горошек. Поставить на 10 мин. прокипеть, затем добавить соль и перец. В готовый суп добавить небольшое количество целых зеленых горошин, сливки или взбитые сливки.

Состав: *лук – 2 шт.;*
сливочное масло – 30 г;
небольшое яблоко – 1 шт.;
порошок кэрри – 1 ч. ложка;
мука – 1–2 ст. ложки;
крепкий куриный бульон – 0,5 л;
зеленый горошек – 150 г;
сливки – 1–2 ст. ложки;
соль, перец.

Куриный суп с лапшой

Куриное мясо промыть, залить холодной водой и варить на небольшом огне. Через полчаса после начала варки уменьшить огонь до минимума, добавить нарезанный кубиками картофель, соль, перец и варить до полуготовности курицы. Затем всыпать нарезанные соломкой коренья и доварить суп до готовности. Выключить огонь, вынуть куриное мясо из супа, после охлаждения нарезать небольшими кубиками. Бульон процедить через дуршлаг, поставить вновь на огонь и после закипания всыпать лапшу. Когда лапша будет готова, добавить зеленый горошек и куриное мясо. Посолить и снять с огня, положить мелко нарезанную зелень петрушки.

Состав: *курица – 1 шт.;*
петрушка, морковь, сельдерей – по 1 корню;
лук – 1 шт.;
лапша – 100 г;
консервированный горошек – 2–3 ст. ложки;
черный перец – 2 горошины;
зелень петрушки;
картофель – 100 г; соль, бульон.

Куриный суп с молодым луком

Нарезать лук тонкими кружками. Зелень измельчить. Лук обжарить на масле, залить готовым куриным бульоном и варить 5 мин. Яйца взбить в чашке и влить в кипящий суп. Добавить зелень лука, соль и снять с огня. Хлеб нарезать кубиками, обжарить на сковороде в масле. Суп разлить в тарелки, насыпать сверху гренки и тертый сыр.

Состав: *молодой репчатый лук с перьями – 150 г;*
сливочное масло – 50 г;
куриный бульон – 1 л;
яйца – 2 шт.;
белый хлеб – 8 ломтиков;
тертый твердый сыр – 4 ст. ложки;
немного масла для обжаривания хлеба, соль.

Овощной суп по-испански

Мелко нарубить лук и чеснок и обжарить в растительном масле, добавить помидоры и слегка потушить. Капусту мелко нарезать, посолить, поперчить и отварить в небольшом количестве воды. Окорок нарезать кубиками, слегка обжарить и добавить к овощам. Слегка подрумянить на огне ломтики хлеба и залить их супом.

Состав: *окорок – 150 г;*

лук – 2 шт.;

или молодой зеленый лук – 2 стебля;

чеснок – 1 долька;

белокочанная капуста или другие овощи (шпинат, зеленый горошек и т. д.) – 500 г;

помидоры – 200 г;

черный черствый хлеб – 4 ломтика;

маргарин или растительное масло – 30 г;

соль, перец.

Лапша домашняя с курицей

Пока варится бульон, приготовить домашнюю лапшу: муку высыпать горкой на доску, на вершине сделать углубление, выбить туда яйца, посолить, подлить небольшими порциями воду и замесить крутое пресное тесто. Раскатать его тонко, примерно 1,5–2 мм, нарезать на полоски шириной 3,5–4 см и эти полоски нарезать соломкой.

Целые коренья нарезать тоже соломкой и обжарить их на масле. Когда приготовленная лапша просохнет, в кипящий бульон заложить обжаренные овощи, довести до кипения, запустить лапшу, предварительно ошпаренную кипятком (для прозрачности супа), и варить 10–15 мин. При подаче в тарелку положить кусок вареной курицы и залить ее супом, посыпать мелко нарезанной зеленью. Лавровый лист не класть, чтобы не перебить аромат куриного бульона.

Состав: *курица – 500 г;*
морковь – 125 г;
петрушка, репчатый лук – 100 г;
жир – 25 г;
лапша – 300 г.
Для лапши: *мука – 250 г;*
яйца – 2 шт.;
вода – 50 г, соль.

Суп из жирной курицы

Курицу промыть, разрезать на небольшие куски, сварить в соленой воде без овощей до полуготовности. Затем мясо вынуть и с поверхности бульона снять жир. Бульон процедить через сито или дуршлаг, всыпать рис или вермишель. Мясо снова опустить в бульон, добавить все овощи и довести до готовности. Варить еще 15 мин.

Из куриного мяса можно приготовить второе блюдо. Можно также нарезать его небольшими кусочками и положить в суп.

Состав: *курица – 0,5 шт.;*
лук – 0,5 шт.;
сельдерей – 1 корень;
петрушка – 1 корень;
морковь – 1 шт.;
рис или вермишель – 3–4 ст. ложки;
соль.

Суп из потрохов дичи

Потроха любой дичи отварить до мягкости в 1,25 л слегка посоленной воды. В конце варки добавить очищенную, мелко нарубленную зелень. Укроп и петрушку мелко порубить и посыпать ими суп. Подать в горячем виде к столу.

Состав: *потроха – 1 набор;*
зелень для супа – 1 пучок;
укроп и петрушка – 1 ст. ложка.

Суп-лапша домашняя

Заложить в кипящий бульон или воду пассерованные лук и морковь, нарезанные соломкой, проварить их с момента закипания 5–10 мин, затем добавить подготовленную домашнюю лапшу (см. Лапша домашняя с курицей) и довести суп до готовности. Перед окончанием варки добавить соль, специи.

При подаче посыпать зеленью. Если суп готовят на курином бульоне, специи не кладут.

Состав: *домашняя лапша – 80 г;*
морковь – 40 г;
петрушка (корень) – 10 г;
репчатый лук – 20 г;
лук-порей – 20 г;
жир – 20 г;
бульон или вода – 900 г.

Суп-пюре из курицы

Сварить курицу, отделить мясо от костей, оставить немного филе для гарнира, а остальное мясо пропустить два-три раза через мясорубку и, добавив 2–3 столовые ложки холодного бульона, протереть сквозь сито. Муку поджарить с двумя столовыми ложками масла, развести четырьмя стаканами горячего бульона и проварить в течение 20–30 мин. Полученный соус процедить, положить в него приготовленное из курицы пюре, перемешать и, если суп получается очень густой, разбавить горячим бульоном и довести до кипения. Затем снять с огня, посолить, заправить сливочным маслом и яичными желтками, смешанными с молоком. При подаче к столу положить в суп мелко нарезанное филе. Отдельно подать гренки.

Состав: *курица – 1 шт.;*
мука – 2 ст. ложки;
масло сливочное – 40 г.
Для заправки: *яйца – 2 шт.;*
молоко или сливки – 1 стакан.

Суп-пюре из дичи

Подготовленную птицу (фазана, тетерева, рябчика, куропатку) сначала обжарить, а потом варить 20–30 мин. в мясном бульоне с кореньями и луком-пореем; при этом дичь лучше сохранит свойственный ей аромат и вкус. Мясо готовой дичи отделить от костей, оставить для гарнира часть филе, а остальное мясо пропустить 2–3 раза через мясорубку, добавить 2–3 столовые ложки холодного бульона, перемешать и протереть сквозь сито. Дальнейшее приготовление, а также заправка и подача супа производятся так же, как супа-пюре из курицы.

Состав: *фазан или тетерев (либо рябчики или куропатки – 2 шт.) – 1 шт.;*

мясо третьего сорта для бульона – 500–600 г;

мука – 2 ст. ложки;

лук-порей – 1 шт.;

морковь – 1 шт.;

петрушка – 1 шт.;

масло – 40 г.

Для заправки: *яйцо – 2 шт.;*

молоко или сливки – 1 стакан.

Суп-пюре из птицы

Подготовленную тушку птицы отварить до готовности, мякоть отделить от костей. Для гарнира филе птицы нарезать тонкой соломкой, залить небольшим количеством бульона и прокипятить. Остальную мякоть пропустить через мясорубку с частой решеткой и протереть через сито. Суп готовят, как указано выше. Готовый суп заправить льезоном. При подаче в суп-пюре положить нарезанное филе птицы.

Отдельно подать гренки.

Состав: *птица (курица, индейка, утка, цыпленок) – 150 г;*
морковь – 20 г;
петрушка (корень) – 20 г;
репчатый лук – 20 г;
пшеничная мука – 40 г;
сливочное масло – 40 г;
вода – 800 г;
гренки.
Для льезона: *молоко – 150 г;*
яйцо – 0,25 шт.

Куриный бульон

Разрезанную на порционные куски курицу кладут в холодную воду и ставят на 20–30 мин. в прохладное место, чтобы начал выделяться мясной сок. Не накрывая крышкой, доводят до кипения, снимают пену, варят, закрыв крышкой, на слабом огне 1,5–2 часа (бройлеров – несколько меньше, старых кур – больше). Через 1 час после начала варки кладут нарезанные ломтиками коренья. Чтобы бульон был золотистого цвета, часть кореньев предварительно подрумянивают без жира. В конце варки добавляют соль. Готовый бульон процеживают через мелкое сито или марлю, вареное мясо птицы подают как самостоятельное блюдо.

Прозрачный бульон подают к столу в чашках. В бульон при желании кладут отдельно сваренные рис, клецки, фрикадельки либо подают к нему пирожки, печенье, бутерброды, гренки.

Состав: *курица – 1,2 кг;*
вода – 3 л;
морковь – 45 г;
корень петрушки – 30 г;
лук-порей – 45 г;
перец и соль по вкусу.

Куриный бульон с потрохами

I вариант. Курицу насухо вытирают полотенцем, опаливают, отрубают шейку и лапки, потрошат и тщательно промывают. Желудок разрезают, очищают и снимают с него оболочку; сердце надрезают. Лапки ошпаривают, снимают с них кожицу и обрубают ногти. Головку ощипывают. С печени осторожно снимают желчный пузырь. Все потроха промывают. На тушке курицы, ниже грудки, делают два надреза и заправляют в них ножки, а крылышки подгибают к спине – это придает тушке более привлекательный вид и удобную для варки форму. Подготовленную таким образом курицу и потроха вместе с очищенными и нарезанными кореньями кладут в кастрюлю, заливают холодной водой, накрывают крышкой и ставят варить. После закипания уменьшают нагрев, добавляют соль и варят при слабом кипении. Появившуюся в начале кипения пену снимают шумовкой. Продолжительность варки курицы колеблется от 1 до 2 часов в зависимости от ее величины и возраста. Готовность курицы определяют с помощью вилки: если вилка легко прокалывает мясо ножки, то курица готова. Курицу и потроха вынимают из бульона, кладут в другую кастрюлю и накрывают бульон.

Состав: *курица – 1 кг;*
морковь – 50 г;
петрушка – 10 г;
лук репчатый – 40 г;
вода – 2,5–3 л;
соль по вкусу.

II вариант. Для варки куриного бульона используют целые, заправленные, как в предыдущем варианте, тушки кур и куриные кости. В котел кладут куриные кости, а на них – заправленные тушки кур, коренья, заливают холодной водой, закрывают крышкой и, медленно нагревая до закипания воды, варят 30–40 мин. Затем с поверхности тщательно снимают пену и жир и варят при слабом кипении: кости 2–3 часа, а кур – до готовности. Готовый бульон процеживают. Если бульон получится недостаточно прозрачный, его оттягивают. Оттяжку готовят из куриных костей и зачисток, яичных белков и соли.

Состав: *курица – 1 кг;*
кости куриные – 1,25 кг;
яйца для оттяжки – 2 шт.;
морковь – 50 г;
петрушка или сельдерей – 25 г;

лук репчатый – 150 г;
соль по вкусу.

Минутный бульон

Бульон готовят из мякоти курицы. Мясо пропускают через мясорубку, добавляют белки сырых яиц, разводят массу холодной водой. Ставят на сильный огонь и понемногу мешают лопаточкой, чтобы мясо не оседало на дно. Когда бульон начнет закипать, кладут мелко нарезанные и обжаренные коренья, соль. Кипятят 20–30 мин. Затем процеживают бульон через салфетку.

Состав: *куриный фарш – 400 г;*
яйца – 2 шт.;
коренья – 100 г;
вода – 1 л;
соль по вкусу.

Бульон куриный по-узбекски

Молодого цыпленка ощипывают, опаливают, отрубают шейку и лапки, потрошат и тщательно промывают. Подготовленную таким образом тушку вместе с нарезанным луком кладут в кастрюлю, заливают холодной водой и варят на слабом огне 1 час. За 20 мин. до готовности в бульон добавляют помидоры, соль, специи и отварной рис. При подаче на стол в каждую чашку кладут по куску мяса и разливают бульон с рисом. К этому блюду при желании подают вареную морковь и репу.

Состав: *цыпленок – 500 г;*
рис – 180 г
лук репчатый – 180 г;
помидоры – 300 г;
зелень кинзы – 30 г;
укроп – 30 г;
лавровый лист – 1 шт.;
перец и соль по вкусу.

Бульон с зеленью и плодами по-узбекски

Подготавливают курицу и варят бульон обычным способом. Когда мясо сварится, в бульон вместе с солью и специями кладут вымытые в холодной воде молодые листья и побеги виноградной лозы, мяты, щавеля, недозрелые ягоды клубники, зеленую алычу или урюк, грибы. Котел плотно закрывают крышкой и варят все еще 20–25 мин.

Готовый суп разливают в касы (чашки, пиалы), заправляют сметаной.

Состав: *курица – 1 кг;*
листья молодые разные – 100 г;
фрукты недозрелые – 150 г;
сморчки – 200 г;
сметана – 150 г;
перец черный – 4 г;
лавровый лист и соль по вкусу.

Бульон с омлетом

Яйца выпускают в тарелку или миску, взбивают веничком, чтобы белок и желток хорошо смешались, добавляют соль и, продолжая взбивать, вливают холодное молоко или бульон. Полученную массу выливают в формочки или на сковороду, смазанную сливочным маслом, ставят в другую большую сковороду с горячей водой, накрывают крышкой и проваривают, пока омлет не загустеет. Продолжительность варки омлета в маленьких формочках – 10–15 мин., в сковороде – 30–40 мин. Чтобы поверхность омлета получилась ровной, вода во время варки должна быть близка к кипению, но не кипеть. Готовый омлет немного охлаждают (10–15 мин.), а затем выкладывают из формочек в тарелки с бульоном. Омлет, приготовленный на сковороде, перед тем как класть в тарелки, нарезают квадратиками.

Перед подачей на стол в бульон добавляют листики петрушки.

Состав: *куриный бульон – 2–2,5 л;*
молоко – 150 г;
яйца – 4 шт.;
масло сливочное – 20 г;
зелень петрушки – 10 г;
соль по вкусу.

Бульон с кореньями и зеленью

В горячий куриный бульон кладут овощи – сначала морковь, репу и спаржу, нарезанные брусочками, цветную капусту, разобранную на мелкие кочешки, а затем стручки фасоли или гороха, освобожденные от жилок и разрезанные поперек на 2–3 части. Спустя 15–20 мин. добавляют нарезанные листики шпината или салата, соль и дают бульону прокипеть в течение 2–3 мин.

Приготовленный таким образом суп подают с кусочками курицы.

Перечисленный набор овощей меняют в зависимости от сезона. Если нет спаржи, кладут немного больше моркови, свежий горох или фасоль заменяют консервированными.

Состав: *куриный бульон – 2–2,5 л;*

различные коренья и зелень (морковь, репа, цветная капуста или спаржа, стручки гороха или фасоли, шпинат или салат, зелень петрушки) – 250 г;

соль по вкусу.

Бульон с рисом

Рис хорошо промывают, кладут в кастрюлю с горячей водой и дают прокипеть в течение 3–5 мин. Затем воду сливают, рис снова промывают, откидывают на сито и, когда вода стечет, на 20–25 мин. кладут довариваться в кипящий куриный бульон.

Готовый бульон разливают в тарелки и посыпают рубленой зеленью петрушки.

Состав: *куриный бульон – 2–2,5 л;*
рис – 100 г;
зелень петрушки – 10 г;
соль по вкусу.

Бульон с рисовыми клецками

Варят бульон из курицы с кореньями и процеживают. Перебирают и хорошо промывают рис, варят из него очень густую кашу вначале на воде, а затем на молоке. Заправляют готовую кашу маслом, солью и взбитыми яйцами. Из этой массы готовят некрупные шарики, обваливают каждый в муке. В кипящую подсоленную воду опускают шарики и варят до готовности.

Перед подачей на стол кладут в тарелки готовые клецки и заливают их горячим бульоном.

Состав: *курица – 600 г;*
рис – 100 г;
молоко – 40 г;
яйца – 2 шт.;
масло сливочное – 10 г;
петрушка – 5 г;
морковь – 50 г;
лук-порей – 10 г;
сельдерей – 5 г;
соль по вкусу.

Бульон с макаронными изделиями

Вермишель, лапшу, ушки или звездочки опускают на 2–3 мин. в кипящую воду, после чего откидывают на дуршлаг, перекладывают в кипящий бульон и варят до готовности 12–15 мин. (Макаронные изделия предварительно кладут в кипящую воду для сохранения прозрачности бульона.)

Состав: *куриный бульон – 2 л;*
макаронные изделия – 125 г;
перец и соль по вкусу.

Бульон с манной крупой

В кипящий куриный бульон всыпают, помешивая его, просеянную манную крупу и варят примерно 10 мин. Готовый суп разливают в тарелки и посыпают зеленью петрушки.

При подаче на стол можно положить в каждую тарелку по одной столовой ложке прогретого консервированного зеленого горошка.

Состав: *куриный бульон – 2–2,5 л;*
крупа манная – 40 г;
зеленый горошек – 10 г;
соль и зелень петрушки по вкусу.

Бульон с гренками

Варят куриный бульон и подают в бульонных чашках или тарелках. Отдельно на тарелке подают гренки.

Для приготовления гренков белый хлеб нарезают ломтиками толщиной 0,5 см и подрумянивают в духовке. При желании готовят их с сыром. Для этого ломтики хлеба посыпают тертым сыром, сбрызгивают растительным маслом и затем подрумянивают в нагретой духовке.

Состав: *куриный бульон – 1 л;*
хлеб – 200 г;
соль по вкусу.

Бульон-борщок

В прозрачный куриный бульон за 10–15 мин. до окончания варки добавляют тонкие ломтики очищенной красной свеклы, уксус, сахар, соль и для остроты – перец. Готовый борщок процеживают и разливают в бульонные чашки. Отдельно подают гренки с сыром (см. предыдущий рецепт).

Состав: *куриный бульон – 2–2,5 л;*
свекла – 250 г;
уксус – 30 г;
сахар – 10 г;
перец и соль по вкусу.

Бульон из дичи

Бульон из дичи готовят обычно в тех случаях, когда варят дичь для салата или для приготовления ее под майонезом. Кроме того, такой бульон при желании варят из костей и зачисток дичи, идущей на приготовление вторых блюд (например, когда готовят котлеты из фазана, тетерева, куропатки, рябчика и др.). В этом случае кости и зачистки рубят помельче, складывают в суповую кастрюлю, добавляют поджаренные без масла морковь, петрушку, луковицу, затем прибавляют 1–2 стебля сельдерея (или несколько ломтиков корня сельдерея), заливают все это мясным бульоном или водой и ставят на огонь. Когда бульон закипит, снимают пену и продолжают варку на слабом огне около 1 часа. Перед окончанием варки бульон солят, дают ему отстояться и затем процеживают.

Состав: *фазан, тетерев или рябчик – 1 шт.;*
морковь – 50 г;
корень петрушки – 20 г;
лук репчатый – 30 г;
вода – 2–3 л;
сельдерей и соль по вкусу.

Бульон с овощами

Морковь, петрушку, репу нарезают брусочками и слегка пассеруют со сливочным маслом, затем заливают посоленной водой или прозрачным бульоном и варят в закрытой посуде на слабом огне. Можно добавить лук репчатый или порей. Нарезанный шпинат припускают в небольшом количестве бульона или отваривают в бурно кипящей воде. Готовые овощи и зелень соединяют и хорошо перемешивают.

В порционные тарелки кладут овощной гарнир и наливают прозрачный бульон.

В бульон с овощами при желании кладут отдельно отваренные стручки бобовых, спаржу, кочешки цветной капусты, зеленый горошек.

Состав: *бульон куриный – 400 г;*
морковь – 75 г;
петрушка – 30 г;
репа – 30 г;
шпинат – 20 г;
масло сливочное – 10 г;
соль по вкусу.

Бульон из цыпленка с молодым картофелем

Готовят бульон из одного цыпленка. Молодой картофель очищают, промывают и варят целым в небольшом количестве бульона со сливочным маслом, зеленью укропа, петрушки, морковью и луком.

Готовый картофель и кусочки цыпленка раскладывают в порционные тарелки, заливают бульоном, посыпают мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Состав: *цыпленок – 500 г;*
картофель – 500 г;
морковь – 75 г;
корень петрушки – 50 г;
лук – 150 г;
масло сливочное – 10 г;
зелень и. соль по вкусу.

Бульон шафранный

Обработанную курицу заливают горячей водой, добавляют соль и варят. После закипания нагрев уменьшают и доводят курицу до готовности без кипения бульона. Периодически снимают пену и жир. За 15–20 мин. до конца варки кладут пряности. Курицу вынимают, разрезают на куски и хранят в горячем бульоне. Бульон предварительно процеживают, кипятят и разливают в тарелки или суповые миски.

Подают с кусочками курицы, посыпав зеленью.

Состав: *курица – 1 кг;*

зелень, пряности (шафран, гвоздика, перец горошком) и соль по вкусу.

Бульон из кур или индеек прозрачный

Сварить бульон на слабом огне, удаляя пену и жир. За 40–60 мин. до готовности в бульон добавить подпеченные овощи. Бульон осветлить, для чего ввести оттяжку, процедить и довести до кипения.

Приготовление оттяжки. Яичные белки перемешать с холодным бульоном в пропорции 1:5, ввести в горячий, но не кипящий бульон и довести до кипения. Затем кастрюлю с бульоном убрать с огня, дать отстояться 20–25 мин. и процедить бульон через льняную ткань.

Бульон из кур или индеек подать с кусочком вареной курицы или индейки. Отдельно подать гренки.

Состав: *курица или индейка – 200 г;*
яйцо – 0,25 шт.;
морковь – 10 г;
петрушка (корень) – 10 г;
лук репчатый – 10 г;
вода – 1,5 л.

Шарики из мяса грудки индейки в бульоне (диетическое блюдо)

Перемолоть мясо и зелень петрушки. Приправить по вкусу. Сформовать шарики и варить их в воде или мясном бульоне. Подать к столу с белым или горчичным соусом.

Состав: *мясо – 400 г (различные остатки мяса грудки);*
масло растительное – 15 г;
вода – 100 г;
петрушка, соль и перец по вкусу.

Бульон куриный с клецками

Разделанную, опаленную и вымытую курицу положить в кастрюлю, добавить очищенные потроха, поставить на сильный огонь и довести до кипения. Снять пену, посолить, положить связанные в пучок зеленый лук и зелень петрушки. Убавить огонь и доварить курицу на слабом огне. Бульон процедить, прокипятить, опустить в него клецки и, когда они поднимутся на поверхность, выключить огонь.

Приготовление клецек. Подсоленную воду с маслом вскипятить и сразу всыпать всю муку. Размешать комки и, выключив огонь, оставить на плите, чтобы масса постепенно остыла до температуры парного молока. В теплую массу по одному втереть яйца. Брать тесто чайной ложкой и опускать в кипящий суп. Можно сварить клецки в кипятке, промыть в холодной воде, обсушить и дать один раз прокипеть в бульоне.

Бульоны из мяса старой птицы получаются вкуснее, так как в ней больше экстрактивных веществ.

Состав: *курица – 1 шт.;*
вода – 3 л;
зеленый лук – 1 пучок;
петрушка – 1 пучок;
соль.
Для клецек: *масло – 50 г;*
мука – 100 г;
вода – 0,5 стакана;
яйца – 3 шт.

Бульон с разными омлетами

Сначала приготовить разные омлеты 3–4 сортов: с морковью, зеленым горошком, печенью, нарезать их ромбиками, квадратиками, треугольниками. Отдельно отварить шпинат.

В тарелку положить омлеты разных цветов, шпинат, затем залить бульоном.

Состав: *куриный бульон – 320 г;*
омлет – 320 г.

Консоме с дичью «Диана»

К супу, ароматизированному бульоном из дичи, прибавить в качестве гарнира кнели из дичи, приготовленные в форме полумесяцев с вином «Марсала».

Приготовление кнели. Филе птицы сначала разрубить как можно мельче, а потом растолочь в деревянной ступе, прибавить размоченный в сливках хлеб, и все опять хорошо растолочь, а после протереть через сито. Перед подачей супа взять эту кнель ложкой, смоченной в горячей воде, разровнять мокрым ножом и положить на смазанный маслом сотейник. Минут за 10 до подачи, сотейник залить кипящим бульоном, стараясь не попасть на кнель, поставить на плиту, но не доводить до кипения. Через 3–5 мин.

кнели осторожно перевернуть, дать еще постоять на плите 5 мин., с помощью дуршлага выложить кнели в миску с супом и подать на стол.

Состав: *прозрачный бульон – 1,5 л;*
кнель из дичи – 250 г;
вино «Марсала» – 150 г.
Для кнели: *мясо птицы – 100 г;*
сливки – 1 стакан;
белый хлеб – 100 г;
сливочное масло – 100 г;
яйца – 2 шт..

Консоме с цыпленком и грибами «Демидов»

В бульон положить нарезанные кубиками отварные овощи (морковь, сельдерей, лук порей и капусту), куриные кнели (см. Консоме с дичью «Диана»), трюфели и петрушку.

Состав: *куриный бульон – 1,5 л;*
вареные овощи – 150 г;
кнели из курицы – 150 г;
трюфели, петрушка.

Консоме с цыпленком и горошком «Белый день»

В качестве гарнира в бульон положить мелкие зерна свежего зеленого горошка и зелень. Волованы наполнить мелко нарезанным куриным мясом и полить белым мясным соусом; подать их к консоме на отдельной тарелке.

Приготовление волованов. Нарезать из слоеного теста кружки, сложить по 3 кружка вместе, смазать яйцом только края, а середину не трогать, проколоть в нескольких местах, где смазано яйцом, чтобы кружки лучше прилипли друг к другу, и запечь. Когда они будут готовы, из середины вынуть мякоть, оставив последний слой неторнутым, куда и следует положить куриное мясо.

Состав: *куриный бульон – 1,5 л;*
горошек – 200 г;
зелень – 10 г;
волованы – 300 г;
белый мясной соус – 50 г;
куриное мясо – 100 г.
Для волованов: *мука – 300 г;*
масло сливочное – 300 г;
вода – 1 стакан;
яйца, маргарин, соль, лимонная кислота.

Консоме из цыпленка «Нинон»

В качестве гарнира в бульон положить вынутые выемкой шарики, величиной с гороховое зерно, из моркови, белой репы и сельдерея и нарезанные кубиками грибы. На отдельной тарелке подать волованы (см. Консоме с цыпленком и горошком «Белый день»), наполненные куриным мясом, нарезанным мелкими кубиками и залитым белым мясным соусом. Сверху волованы посыпать протертым через сито желтком сваренного вкрутую яйца. Украсить по желанию.

Состав: *куриный бульон – 1,5 л;*
овощи – 120 г;
грибы – 50 г;
куриное мясо – 50 г;
яйцо – 1 шт.

Консоме из цыпленка «Беатриче»

Бульон заправить манной крупой и в качестве гарнира прибавить кнель из куриного мяса (см. Консоме с дичью «Диана») и роояль из помидоров.

Приготовление роояля. В пюре из помидоров (сырых, без кожи и семян) добавить сливки, взбитое яйцо и соль.

Состав: *прозрачный бульон – 1,5 л;*
манная крупа – 125 г;
кнель из курицы – 50 г.
Для роояля: *свежие помидоры – 100 г;*
сливки – 25 г;
яйцо – 1 шт.; соль.

Консоме с цыпленком и макаронами «Гарибальди»

В качестве гарнира в бульон положить сваренные и нарезанные мелкими кусочками макароны, нарезанные соломкой помидоры и шарики из овощей. При подаче на стол прибавить нарезанный кольцами зеленый салат.

Состав: *куриный бульон – 1,5 л;*
шарики из овощей – 100 г;
макароны – 100 г;
помидоры – 100 г;
зеленый салат – 20 г.

Консоме с шариками из овощей «Монако»

В качестве гарнира в бульон положить шарики, величиной с гороховое зерно, вынутые выемкой из моркови, репы, сельдерея и зерна зеленого горошка. Овощи варить отдельно и положить в бульон при подаче. Консоме посыпать зеленью петрушки. На отдельной тарелке подать соленую соломку.

Состав: *куриный бульон – 1,5 л;*
овощи – 300 г;
петрушка.

Консоме с морковью кружками «Монте-Карло»

В качестве гарнира в бульон положить кружки (величиной с монетку) моркови, сельдерея, репы, капусты, зеленого салата и блинчики; прибавить нарезанные соломкой грибы и зелень петрушки.

Состав: *куриный бульон – 1,5 л;*
овощи – 200 г;
блинчики – 50 г;
грибы – 50 г;
петрушка – 5 г.

Консоме с гренками

Сначала приготовить гренки. Для этого ломтики корок хлеба длиной 2–3 см и толщиной 5 мм посыпать тертым сыром, красным и черным перцем, положить на смазанный маслом противень и подрумянить в жарочном шкафу. В чашку налить горячий куриный бульон и подать его на стол вместе с гренками.

Состав: *куриный бульон – 1,5 л;*
ломтики белого хлеба – 200 г;
сыр – 150 г;
сливочное масло – 20 г;
перец, зелень.

Картофельный суп холодный

Картофель очистить, нарезать кубиками, добавить крупно нарубленные сельдерей и порей и варить до готовности в слегка посоленной воде. Протереть сквозь сито. Молоко и сливки смешать, добавить соль и перец, смешать с картофелем и все еще раз прокипятить. Остудить. Перед подачей на стол, осторожно помешивая, добавить взбитый йогурт. Посыпать зеленым луком.

Если суп подается в горячем виде, йогурт следует смешать с молоком.

Состав: *нежирный куриный бульон – 1 л;*
картофель – 4–5 шт.;
небольшой корень сельдерея;
лук-порей – 1 стебель;
молоко – 3 стакана;
сливки – 3–4 ст. ложки;
йогурт – 1 стакан;
мелко нарубленный зеленый лук – 2 ст. ложки;
перец, соль.

Куриный суп с зеленой фасолью

Подготовленную курицу (лучше жирную) рубят некрупными кусочками, складывают в кастрюлю, вливают один стакан воды и ставят на 40–45 мин. тушить, закрыв посуду крышкой.

Перебирают, очищают от жилок, промывают и нарезают стручки зеленой фасоли, припускают (отваривают, добавив несколько ложек воды), после чего смешивают с курицей, заливают горячей водой и ставят на огонь.

Слегка обжаривают в масле тонко нарезанный репчатый лук, снимают кожицу со свежих помидоров, предварительно ошпаренных кипятком, и нарезают их кубиками. Кладут лук и помидоры в кипящий суп, заправляют его специями и солью и варят до тех пор, пока кусочки курицы не станут мягкими.

Состав: *курица – 1 кг;*
стручки фасоли – 300 г;
помидоры – 500 г;
лук репчатый – 60 г;
масло – 15 г;
зелень кинзы, петрушки, базилика, укропа по – 5 г;
перец и соль по вкусу.

Куриный суп с капустой

Подготовленную курицу нарезают небольшими кусочками, заливают подсоленным кипятком и ставят варить. Когда мясо станет мягким, добавляют сок красных помидоров, сливочное масло, мелко нарезанную капусту и черный перец горошком. При желании добавляют и лавровый лист. Варят суп до готовности. При подаче посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Состав: *курица – 400 г;*
капуста – 300 г;
помидоры – 200 г;
вода – 1,5–2 л;
масло сливочное – 20 г;
зелень петрушки, перец и соль по вкусу.

Куриный суп с пестиками по-удмуртски

Ранней весной появляются молодые побеги полевого хвоща. В народе их называют пестиками (пешник). В первые дни после появления они красновато-белые, сочные, годные для еды. В удмуртской кухне из пешника готовят супы, селянки, пирожки. Для этого пешник очищают от листьев, промывают и измельчают. Готовят бульон из курицы, процеживают его. Пассеруют лук и морковь. В готовый бульон сначала кладут очищенный, нарезанный кубиками картофель, а как закипит, добавляют пешник, потом пассерованные лук, морковь, специи и солят.

Состав: *курица – 280 г;*
картофель – 400 г;
молодые побеги полевого хвоща – 400 г;
морковь – 80 г;
лук репчатый – 70 г;
жир – 40 г;
специи и соль по вкусу.

Куриный суп по-молдавски

Морковь, петрушку, лук нарезают и слегка пассеруют, затем добавляют уксус и выпаривают его. В куриный бульон кладут картофель и варят до полуготовности, после чего заправляют пассерованными с мукой корнеплодами, красным молотым перцем, солью и доводят до кипения. При подаче на стол кладут в суп кусочки курицы и сметану.

Состав: *курица – 400 г;*
картофель – 600 г;
морковь – 80 г;
петрушка – 40 г;
лук – 120 г;
мука – 10 г;
жир – 40 г;
уксус – 20 г;
сметана – 60 г;
красный перец и соль по вкусу.

Куриный суп с крапивой

Листья молодой крапивы промывают, обдают кипятком, мелко шинкуют. В кипящий куриный бульон опускают промытый рис, дают вскипеть, добавляют нарезанный дольками картофель, кипятят 10 мин., затем кладут крапиву, нарезанную соломкой, и пассерованные морковь, петрушку, сельдерей и лук, солят, перчат и варят до готовности. После этого заправляют суп сырым яичным желтком, сметаной, тертым чесноком и лимонной кислотой.

Состав: *куриный бульон – 2 л;*
крапива – 500 г;
картофель – 600 г;
яичный, желток – 1 шт.;
рис – 100 г;
сметана – 60 г;
лук репчатый – 100 г;
коренья – 100 г;
кислота лимонная, чеснок, перец и соль по вкусу.

Куриный суп с картофелем

Варят из курицы бульон и процеживают его. Курицу разрезают на куски, кладут в кастрюлю и заливают горячим процеженным бульоном. Добавляют в суп мелко нарезанный и обжаренный в масле репчатый лук, очищенный, промытый и крупно нарезанный картофель, перебранный и промытый рис, соль и варят до готовности. Подают суп, посыпав зеленью петрушки.

Состав: *курица – 1 кг;*
лук репчатый – 100 г;
масло топленое – 40 г;
картофель – 400 г;
рис – 100 г;
зелень петрушки – 20 г;
соль по вкусу.

Куриный суп весенний

Цветную или белокочанную капусту, зеленый лук, сельдерей, морковь мелко шинкуют и кладут в кастрюлю, добавляют зеленый горошек, бульон и припускают до готовности. Готовят белый соус. В кипящий куриный бульон кладут припущенные овощи, шпинат, добавляют соус и проваривают. Перед подачей заправляют льезоном при температуре 75–80 °С и посыпают рубленой зеленью петрушки.

Состав: *курица – 400 г;*
капуста – 400 г;
лук зеленый – 70 г;
морковь – 70 г;
сельдерей – 20 г;
шпинат – 120 г;
зелень петрушки – 10 г;
горошек зеленый – 300 г.
Для соуса: *желток яичный – 1 шт.;*
сливки – 150 г;
мука – 10 г;
масло сливочное – 10 г;
соль по вкусу.

Суп с овощами

Мясо птицы заливают холодной водой и доводят до кипения, снимают пену. Коренья нарезают соломкой и обжаривают в жире. Нарезают брюкву, капусту, картофель. Овощи, коренья и специи кладут в суп, когда мясо сварится до полуготовности (примерно через полчаса после начала варки). Суп варят под крышкой на очень слабом огне до готовности. Готовый суп посыпают мелко нарезанной зеленью, кладут в него нарезанное кубиками мясо птицы.

Состав: *мясо птицы – 300 г;*
морковь – 100 г;
лук репчатый – 60 г;
корень петрушки – 20 г;
сельдерей – 15 г;
брюква – 20 г;
капуста белокочанная – 250 г;
картофель – 200 г;
вода – 1 л;
жир – 20 г;
перец черный горошком – 4 шт.;
тмин – 1 г;
зелень укропа – 10 г;
соль по вкусу.

Суп из гуся или утки с картофелем и яблоками

Кости от жаркого измельчают и ставят в холодной воде на огонь, доводят до кипения, снимают пену, варят на слабом огне около 1 часа, бульон процеживают. Срезают с костей мясо, измельчают. Лук, морковь и петрушку мелко нарезают, обжаривают в жире, чуть позже смешивают с мукой. Картофель нарезают, кладут в бульон, солят, через 10–15 мин. варки добавляют обжаренные коренья и лук с мукой, а также тертые яблоки. Заправляют и варят, пока картофель не станет мягким. При подаче на стол добавляют в суп сметану и зелень.

Состав: *кости от жаркого из гуся или двух уток;*
лук репчатый – 120 г;
морковь – 80 г;
корень петрушки – 20 г;
жир – 20 г;
мука – 120 г;
вода – 1 л;
картофель – 200 г;
яблоки – 100 г;
зелень укропа – 10 г;
сметана – 20 г;
перец и соль по вкусу.

Суп из гуся или утки с квашеной капустой и горохом

Варят бульон, как для супа с картофелем и яблоками. Кладут в него квашеную капусту, предварительно замоченный горох и крупу. Лук, нарезанный соломкой, обжаривают в жире, добавляют в бульон чуть позже. Заправляют. В горячий суп при подаче на стол кладут кусочки мяса, сметану, посыпают зеленью.

Состав: *жаркое из одного гуся или двух уток;*
вода – 1 л;
лук репчатый – 60 г;
жир – 25 г;
горох сухой – 50 г;
капуста квашеная – 300 г;
крупа – 15 г;
сметана – 100 г;
зелень укропа – 20 г;
перец и соль по вкусу.

Борщ с уткой и помидорами (украинская кухня)

Свеклу очистить, нарезать соломкой. На сковороде разогреть растительное масло, добавить свеклу, обжаривать, помешивая, 2 мин., влить лимонный сок и перемешать. Затем влить вино и готовить, пока не выпарится алкоголь.

Капусту нашинковать. Морковь и лук очистить, тонко нарезать. На сковороде разогреть утиный жир, добавить морковь и лук, обжарить, добавить томат, перемешать и готовить до мягкости. Бульон довести до кипения, добавить капусту, варить 10 мин. Затем добавить свеклу, морковь и лук, посолить, довести до кипения и варить еще 5 мин.

Снять с огня, дать остыть минимум 1 час. Филе утки нарезать узкими полосками. На сковороде сильно разогреть сливочное масло, добавить кориандр и жарить 2 мин. Добавить мясо утки, посыпать паприкой, красным перцем, посолить и готовить на сильном огне, постоянно помешивая, 5 мин. Добавить помидоры черри, готовить под крышкой еще 15 мин., перемешать. Добавить утку и помидоры в остывший борщ, довести до кипения, подать со сметаной и зеленью.

Состав: *большая свекла – 1 шт.;*
растительное масло – 15 г;
лимонный сок – 1 ст. ложка;
красное сухое вино – 50 мл;
капуста – 300 г;
морковь – 1;
луковица – 1;
томат-пюре – 1 ст. ложка;
утиный жир – 1 ст. ложка;
овощной бульон – 1,5 л;
филе утки – 300 г;
сливочное масло – 10 г;
семена кориандра – 0,5 ч. ложки;
молотая паприка, щепотка острого красного перца, соль, горсть помидоров черри – 1 ч. ложка.

Чечевичный суп с цесаркой

Измельчают ветчину, кладут вместе с предварительно замоченной чечевицей в холодную воду, туда же кладут разрезанную пополам подготовленную цесарку и нарезанные овощи, солят и варят до размягчения. Затем вынимают мясо, снимают с костей и нарезают мелкими кусками. Из масла и муки готовят заправку, несколько минут поджаривают в ней измельченный чеснок, посыпают красным перцем, быстро перемешивают с холодной водой и заливают в бульон. Когда суп снова закипит, добавляют мелко нарезанное мясо и сметану, слегка подкисляют уксусом.

Состав: *цесарка – 1 шт.;*
чечевица – 300 г;
ветчина копченая – 150 г;
морковь – 100 г;
корень петрушки – 100 г;
сметана – 200 г;
чеснок – 10 г;
мука – 20 г;
масло – 40 г;
уксус, перец красный молотый и соль по вкусу.

Чихкртма по-грузински

Обработанную курицу кладут в кастрюлю, заливают водой так, чтобы вода только покрыла тушку, и варят, периодически снимая пену с бульона. Сваренную курицу вынимают из кастрюли и разрубают на куски, а бульон процеживают.

Мелко нарезанный репчатый лук пассеруют на топленом масле, через 10 мин. добавляют муку и пассеруют еще 2 мин. Полученную смесь постепенно разводят куриным бульоном и кипятят. В процеженный бульон кладут пассерованный лук и белый соус, затем добавляют перец и дают вскипеть. Суп заправляют яичным желтком, смешанным с мелко нарезанной зеленью, специями, солью и уксусом. При подаче в тарелки с чихиртмой кладут кусочки курицы.

Заранее готовят настой шафрана. Для этого шафран засыпают в стакан, заливают кипятком (1/3 стакана воды), накрывают крышкой и ставят в теплое место на 2 часа, после чего процеживают. Цвет настоя должен быть темно-коричневый, запах ароматный.

В отдельной посуде тщательно растирают яичные желтки, постепенно добавляя теплый бульон, чтобы желтки не свернулись. После этого вливают настой шафрана, белый соус, кладут кинзу, размешивают и перед подачей на стол вливают подготовленные желтки в чихиртму. Подогревают, не доводя до кипения.

Состав: *курица – 600 г;*
яичные желтки – 6 шт.;
лук репчатый – 200 г;
масло топленое – 40 г;
мука – 20 г;
шафран – 0,04 г;
белый уксус – 30 г;
зелень кинзы – 10 г;
специи и соль по вкусу.

Чихиртма по-лезгински

Обработанную тушку курицы нарезают кусочками, заливают водой, ставят варить, солят, добавляют нарезанные ломтиками репчатый лук, свежие помидоры и картофель, доводят суп до готовности. Снимают с огня и вливают в чихиртму взбитые яйца, размешивая деревянной ложкой. Посыпают суп зеленью кинзы.

Состав: *курица – 500 г;*
лук репчатый – 60 г;
яйца – 2 шт.;
помидоры – 40 г;
картофель – 160 г;
зелень кинзы – 10 г;
соль по вкусу.

Суп таронский (венгерское блюдо)

Варят куриный бульон и процеживают. Во время варки бульона кладут в него очищенную головку лука, разрезанные пополам морковь и сельдерей. Мясо курицы отделяют от костей и нарезают кубиками. Перловую крупу засыпают в кипящую воду и варят до тех пор, пока она не станет мягкой. После этого отвар сливают, а крупу доваривают в курином бульоне до готовности. Суп солят, кладут в него нарезанное кубиками мясо курицы и дают закипеть. Лимон очищают от кожицы, нарезают ломтиками, удаляют семена, а затем разрезают каждую дольку на 4 части и кладут в суп. Снимают суп с огня, добавляют в него яичный желток, разведенный бульоном, и сейчас же подают на стол.

Состав: *курица – 300 г;*
крупа перловая – 60 г;
лук репчатый – 80 г;
морковь – 40 г;
сельдерей (корень) – 20 г;
лимон – 30 г;
яичный желток – 1 шт.;
соль по вкусу.

Похлебка с индейкой

В кастрюлю или глиняный горшок наливают воду, засыпают в нее промытое пшено, кладут подготовленную индейку, заранее замоченные и мелко нарезанные грибы, лавровый лист. Когда птица слегка уварится, кладут в похлебку нарезанный кубиками картофель и варят еще 15 мин. Обжаривают репчатый лук и сало до золотистого цвета и кладут в похлебку в самом конце варки. Солят, добавляют мелко нарезанную зелень. К похлебке подают кулебяку или ржаной хлеб.

Состав: *индейка – 500 г;*
картофель – 200 г;
пшено – 80 г;
грибы сушеные – 20 г;
лук репчатый – 120 г;
сало – 60 г;
зелень укропа и петрушки – по 10 г;
лавровый лист – 3 шт.;
соль по вкусу.

Российская похлебка

Варят куриный бульон. Очищают и нарезают дольками картофель. Морковь, корень петрушки и лук обжаривают до нежно-золотистого цвета. Мелко рубят чеснок, зелень петрушки, укропа, сельдерея. Вынимают из бульона курицу, разрезают ее на небольшие куски и опускают обратно в бульон. (Если добавить сердце, печень и куриную шейку, то похлебка станет еще ароматнее и вкуснее.) Кладут в бульон картофель, кипятят, добавляют морковь, лук, корень петрушки, перец, чеснок и зелень. Все вместе еще раз кипятят.

Состав: *курица – 500 г;*
картофель – 100 г;
лук репчатый – 40 г;
морковь – 75 г;
корень петрушки – 75 г;
чеснок, зелень петрушки, укропа и сельдерея – по 10 г;
перец и соль по вкусу.

Похлебка куриная сложная

Курицу варят до полуготовности в обычной кастрюле. Отдельно отваривают белые сушеные грибы. В глиняный горшок выкладывают нарезанную кусками курицу, грибы, обжаренные со сливочным маслом лук, морковь и петрушку. Заливают все это бульоном с добавлением грибного отвара и ставят в духовку на 20 мин. Томат-пасту обжаривают на масле, заправляют ею похлебку и варят еще 5 мин. При подаче добавляют сметану и зелень.

Состав: *курица – 600 г;*
грибы белые сушеные – 50 г;
морковь – 120 г;
корень петрушки – 30 г;
лук репчатый – 80 г;
масло сливочное – 50 г;
томат-паста – 20 г;
сметана – 40 г;
зелень петрушки – 5 г;
соль по вкусу.

Чорба из потрохов

В кипящий квас-борщ или капустный рассол кладут очищенные и вымытые потроха и варят, снимая пену, приблизительно 10 мин. Затем добавляют нарезанный лук, а когда мясо будет почти готово, засыпают перебранный и промытый рис и варят до готовности. Готовую чорбу заправляют мелко нарезанной зеленью петрушки и солят. Отдельно подают стручки острого перца.

Состав: *куриные потроха – 500 г;*
квас-борщ или рассол квашеной капусты – 2 л;
лук репчатый – 20 г;
рис – 25 г;
зелень петрушки – 10 г;
перец и соль по вкусу.

Чорба из курицы по-молдавски

Разрезанную на равные куски обработанную курицу заливают холодной водой, солят и варят без овощей. Из яйца и муки замешивают крутое тесто, раскатывают в тонкий пласт, дают подсохнуть, свертывают рулетом и тонко нарезают. Когда мясо будет готово, всыпают в бульон лапшу, кипятят несколько минут, вливают отдельно вскипяченный и процеженный квас-борщ, кладут мелко нарезанную зелень петрушки и укропа. Как только закипит – чорба готова.

Состав: *курица – 750 г;*
квас-борщ – 500 г;
зелень петрушки и укропа – 10 г;
яйцо – 1 шт.;
мука – 100 г;
соль по вкусу.

Рассольник с курицей (льезонный)

Обработанную курицу заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену, солят и варят на слабом огне до готовности. Затем курицу вынимают из бульона, охлаждают, разделывают на кусочки, а бульон процеживают и кипятят. Соленые огурцы очищают от кожицы, разрезают вдоль на 4–6 частей. Срезав крупные семена, нарезают маленькими ромбиками и отваривают в воде до полуготовности. Бульон заправляют пассерованной мукой, добавляют в него слегка обжаренные на масле репчатый лук, лук-порей, петрушку, сельдерей, лавровый лист, душистый перец горошком и кипятят. После этого кладут очищенный и нарезанный дольками картофель, через 3–5 мин. – полусваренные огурцы и варят до готовности. Суп заправляют по вкусу прокипяченным и процеженным огуречным рассолом, солью и перед подачей вливают в него льезон (яичные желтки, размешанные со сметаной и сливочным маслом), все время энергично помешивая суп. Кипятить суп после введения льезона нельзя, иначе яйца свернутся (кастрюлю с супом следует держать в горячей воде, но так, чтобы она не кипела). Перед подачей посыпают рассольник зеленью.

Состав: *курица – 500 г;*
вода – 2 л;
картофель – 400 г;
огурцы соленые – 200 г;
лук репчатый – 60 г;
лук-порей – 160 г;
петрушка – 60 г;
сельдерей – 80 г;
мука – 40 г;
масло сливочное – 40 г;
лавровый лист, перец душистый горошком, укроп, зелень петрушки и соль по вкусу.

Для льезона: *сметана – 50 г;*
яичный желток – 1 шт.;
масло сливочное – 25 г.

Рассольник с потрохами (льезонный)

Готовят по предыдущему рецепту, но вместо курицы берут потроха. Их промывают, рубят кусочками по 2,5–3 см, заливают холодной водой, доводят до кипения и затем варят при слабом кипении. Через 1,5–2 часа в отвар кладут овощи (в том же порядке, как и для рассольника с курицей).

Состав: *потроха птицы – 1 кг;*
вода – 2 л;
огурцы соленые – 200 г;
лук репчатый – 70 г;
лук-порей – 125 г;
петрушка – 50 г;
сельдерей – 75 г;
картофель – 400 г;
масло сливочное – 30 г;
мука – 20 г;
лавровый лист, душистый перец горошком, укроп, зелень петрушки и соль по вкусу.

Для льезона: *молоко или сливки – 150 г;*
яичный желток – 1 шт.;
масло сливочное – 30 г.

Суп из гусиных потрохов со сметаной

Нарезанные кружочками овощи слегка поджаривают с луком на жире, подливают холодную воду, кладут мелко нарезанные потроха и солят, тушат до размягчения, посыпают нарезанным укропом. Из сметаны, муки и небольшого количества холодной воды готовят заправку и заправляют суп. Перед подачей на стол суп кипятят еще 4–5 мин.

Состав: *потроха гусиные – 800 г;*
овощи разные – 200 г;
лук репчатый – 70 г;
сметана – 200 г;
мука – 20 г;
жир – 50 г;
укроп и соль по вкусу.

Суп картофельный с потрохами и пшеном

Подготовленные потроха птицы варят до готовности. Бульон процеживают, кладут в него промытое пшено, нарезанный крупными кубиками картофель, пассерованные на жире овощи и варят до готовности. За 10 мин. до окончания варки в суп добавляют специи, солят. При подаче в тарелки кладут нарезанные готовые потроха.

Состав: *потроха птицы – 400 г;*
картофель – 500 г;
пшено – 120 г;
морковь – 80 г;
лук репчатый – 80 г;
лук зеленый – 40 г;
петрушка – 20 г;
жир – 40 г;
перец и соль по вкусу.

Суп вермишелевый с потрохами и лимоном

Крупные потроха подготавливают и отваривают. Печень отваривают отдельно. Отваренные потроха соединяют с бульоном за 15–20 мин. до подачи супа на стол и варят вместе с вермишелью и морковью. Суп заправляют смесью пассерованной муки с яйцами, черным перцем и лимонным соком.

Состав: *потроха птицы – 400 г;*
жир – 50 г; морковь – 50 г;
вермишель – 60 г;
яйца – 2 шт.;
сок лимонный – 40 г;
мука – 10 г;
перец и соль по вкусу.

Суп из куриных потрохов

Потроха опаливают, желудки освобождают от пленки. Все хорошо промывают, заливают водой, варят до полуготовности. Затем вынимают из бульона, очищают от косточек и нарезают на мелкие кусочки. Лук мелко нарезают, обжаривают в масле до светло-золотистого цвета, туда же кладут нарезанные потроха, все хорошо подрумянивают на огне, добавляют очищенные от кожи и нарезанные кубиками помидоры. Тушат все вместе, часто помешивая, на среднем огне до тех пор, пока масло не покраснеет. Заливают бульоном, кипятят, солят, всыпают рис, варят до готовности. Перед подачей суп заправляют сметаной, смешанной с желтками, хорошо прогревают, не доводя до кипения, так как желтки могут свернуться.

Состав: *потроха куриные – 250 г;*
лук репчатый – 120 г;
помидоры – 250 г;
рис – 10 г;
яичные желтки – 2 шт.;
сметана – 25 г;
масло – 20 г;
соль по вкусу.

Суп с потрохами по-удмуртски

Обработанные потроха рубят, ставят варить в небольшом количестве воды. Нарезают соленые огурцы, пассеруют с измельченным чесноком и репчатым луком. В кипящий бульон всыпают промытую крупу. Когда крупа даст клейковину, добавляют в суп пассерованные огурцы, петрушку, лук и заправляют по вкусу перцем и солью. При подаче в тарелки кладут сначала кусочки потрохов, заливают их супом, посыпают зеленью, добавляют сметану.

Состав: *кости и потроха птицы – 600 г;*
петрушка – 20 г;
лук репчатый – 80 г;
крупа – 80 г;
огурцы соленые – 160 г;
сметана – 80 г;
жир – 40 г;
чеснок – 20 г;
перец и соль по вкусу.

Суп из куриных потрохов по-молдавски

Потроха (крылышки, шейку, желудок, сердце) промывают, заливают водой и отваривают. В кипящий бульон опускают нарезанные соломкой и обжаренные на курином жире морковь, петрушку, репчатый лук, сельдерей, а также рис и картофель. Варят 15 мин. В конце наливают прокипяченный хлебный квас, дают покипеть, солят, перчат, добавляют сметану и мелко нарезанную зелень укропа.

Состав: *потроха куриные – 400 г;*
картофель – 600 г;
лук – 100 г;
морковь – 75 г;
корень петрушки – 75 г;
сельдерей – 50 г;
рис – 100 г;
сметана – 50 г;
жир куриный – 40 г;
квас – 30 г;
зелень, перец и соль по вкусу

Суп из индюшиных потрохов по-венгерски

Поджаривают в кастрюле с маслом мелко нарезанный лук, добавляют желудок и потроха, посыпают красным перцем, подливают воду, солят и варят. Когда мясо наполовину размягчится, добавляют нарезанные зеленый перец, помидоры, картофель, петрушку, морковь, печень и нарезанные кружочками грибы. Варят суп до готовности.

Состав: *потроха индюшиные – 800 г;*
грибы – 150 г;
картофель – 800 г;
морковь – 150 г;
корень петрушки – 50 г;
лук репчатый – 70 г;
перец зеленый – 1 стручок;
помидоры – 70 г;
масло сливочное – 40 г;
перец и соль по вкусу.

Суп из рябчика со свежими грибами

Подготовленную тушку рябчика (ощипанную, опаленную, потрошеную, вымытую) разрезают на 4–6 кусков и, положив в холодную воду, варят около 30 мин. Грибы (белые, шампиньоны, маслята) мелко нарезают и тушат 8–10 мин. на сливочном масле, в конце тушения добавляют 1–2 ст. ложки бульона, соль и немного пассерованной муки. Выкладывают тушеные грибы в кипящий бульон и варят еще около 10 мин. Готовый суп заправляют мелко нарубленной зеленью.

Этим способом готовят суп из тетерева, куропатки, перепелов и фазана.

Состав: *рябчик – 1 шт.;*
вода – 1,5 л;
грибы – 120 г;
масло сливочное – 20 г;
мука – 10 г;
зелень укропа – 10 г;
соль по вкусу.

Полевой суп из перепелов

Подготовленные тушки перепелов (ощипанные, опаленные, потрошеные, вымытые) варят около 30 мин. Пшено промывают, несколько раз меняя воду, засыпают в бульон, солят и варят около 20 мин. Свиное сало мелко нарезают, пережаривают с мелко нарезанным репчатым луком и добавляют в суп. В суп можно положить немного нарезанного картофеля.

Состав: *перепела – 4 шт.;*
вода – 1,5 л;
пшено – 30 г;
лук репчатый – 60 г;
сало свиное – 50 г;
соль по вкусу.

Суп-пюре из цыпленка

Очищенного и промытого цыпленка делят на 3–4 части, кладут в подсоленную теплую воду, варят около 30 мин., добавляют овощи, нарезанные ломтиками, и доводят до готовности. Вынимают цыпленка из бульона, снимают мясо с костей и рубят. При желании пропускают через мясорубку вместе с овощами или размешивают с помощью миксера. Заправляют суп желтой пассеровкой из муки и масла, проваренной в бульоне, а затем сливками, размешанными с желтками. Суп густой, без комков, очень нежный. Подают его с гренками, клецками, сырными шариками.

Состав: *цыпленок – 1 шт.;*
овощи – 200 г;
масло сливочное – 80 г;
мука – 120 г;
сливки – 500 г;
яичные желтки – 2 шт.;
зелень петрушки – 20 г;
перец и соль по вкусу.

Весенний суп-пюре

Лук-порей измельчают и обжаривают в растительном масле. Салат и зелень тщательно промывают, обсушивают мягкой бумагой, нарезают и тушат вместе с луком-пореем около 10 мин. Добавляют бульон и держат на огне под крышкой 10 мин., не доводя до кипения. Готовят пюре с помощью миксера, добавляют масло, лимонный сок, перец и соль. К супу подают гренки из белого хлеба.

Состав: *бульон куриный – 1 л;*
салат зеленый – 200 г;
лук-порей – 10 г;
шпинат – 150 г;
зелень петрушки – 50 г;
масло сливочное – 50 г;
сок лимонный – 10 г;
перец по вкусу.

Суп-пюре из куриной печени

Хорошо зачищенную куриную печень нарезают на кусочки, припускают до готовности со сливочным маслом при температуре 90–100 °С вместе с пассерованными морковью, петрушкой и репчатым луком. Припущенные печень и овощи пропускают через мясорубку или толкут в ступке и протирают через сито. Затем массу охлаждают, соединяют с белым соусом, приготовленным на мясо-костном бульоне, и доводят до кипения, после чего солят и заправляют льезоном и сливочным маслом. Отдельно подают гренки.

Состав: *кости мясные – 500 г;*
печень куриная – 240 г;
морковь – 80 г;
петрушка – 40 г;
лук репчатый – 80 г;
мука пшеничная – 80 г;
масло сливочное – 80 г;
молоко – 320 г;
яичные желтки – 4 шт.;
соль по вкусу.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Вторые горячие блюда подразделяются на мясные (рыбные, грибные), а также на гарниры к ним – из овощей, круп и макаронных изделий. Вторые горячие блюда наравне с первыми горячими блюдами (в отличие от холодных блюд и закусок) относятся к основным.

За многие века и даже тысячелетия развития кулинарного искусства человечество выработало десятки самых разнообразных способов нагрева пищи. Но как бы они ни были многочисленны, все они делятся на две большие группы: приготовление на открытом огне и приготовление, изолированное от огня (в посуде).

Приготовление пищи на открытом огне, когда продукт не защищен ничем, – самый древний способ тепловой обработки. Наряду с жарением на вертелах и шампурах существует жарение на решетках и запекание в золе. Разновидностью открытого огня, применяемого и в наши дни, является среднеазиатская и кавказская глиняная печь – тандыр. Источником тепла в тандыре служат открытые раскаленные угли, лежащие на дне печки.

Однако приготовление продукта на открытом огне не позволяет добавлять в него жидкости и жиры. Этого можно достичь лишь с применением посуды. Благодаря ей тепло действовало на пищу не непосредственно, а через какую-либо быстро раскаляемую среду – масло, воду, молоко, вино и т. п. Таким образом, человечество обогатилось вареной, жареной и тушеной пищей.

Кроме того, существует способ приготовления с помощью фольги, неожиданно соединившей в себе два главных способа тепловой обработки пищи. Выполняя в какой-то степени роль посуды, фольга защищает продукт от открытого огня, но в то же время запекание в ней не требует никакой промежуточной среды, что ускоряет процесс приготовления пищи.

Основными способами тепловой обработки вторых горячих блюд являются запекание, жарение, варка и тушение.

Но прежде чем приступить к собственно тепловой обработке, необходима тщательная первичная обработка. То есть любой продукт, предназначенный для тепловой обработки, следует хорошо промыть, снять поверхностный слой, вычистить все повреждения и т. п., то есть превратить продукт в полуфабрикат. После первичной обработки следует холодная обработка продуктов или разделка их на части. Следует иметь в виду, что от вида нарезки во многом зависит время варки, поэтому

желательно, чтобы не было разнобоя в размерах и форме нарезки в одном и том же блюде.

Для предварительного размягчения мяса можно отбить его деревянным молотком в куске, измельчить скоблением и сечением либо провернуть в мясорубке. Кроме того, продукты можно обволочь тестяной оболочкой, или кляром, для жарения, завернуть в фольгу для запекания, запанировать (обвалять) в муке или сухарях перед жарением либо жарить в оболочке из взбитого яйца.

Для наилучшего изготовления фарша из мяса следует тщательно выбрать жилки и фасции, хорошо, тщательно дважды провернуть его через мясорубку, перемешать. Добавить лук, перец, яйцо, хлеб, вновь промять и дать выстоять час на холоде (но не на морозе). Тогда можно либо панировать его, либо завертывать в тестяную мантию.

Для улучшения вкуса и аромата мяса во время приготовления в него добавляют (как правило, за 15–20 мин. до готовности) пряности, ароматические коренья, репчатый лук и томатную пасту.

Из мясных продуктов приготавливают разнообразный ассортимент отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных вторых блюд. К ним относятся плов, беф-строганов, рагу, гуляш, котлеты, зразы, бифштексы, лангеты, антрекоты, рулеты и т. д.

Дичь, жаренная целиком

Молодую или маринованную дичь нашпиговать или привязать к грудке тонкие ломтики шпика. Обжарить в разогретом жире до образования светло-коричневой корочки, держать в духовке, пока мясо не прожарится, время от времени поливая его маринадом. Посолить птицу изнутри и снаружи после того, как они подрумянятся. Готовую дичь нарезать на порционные куски и подать на стол вместе с пряным соусом, рисом или картофелем и салатом в маринаде.

Состав: *дичь – 800 г;*
шпик – 200 г;
жир – 2 ст. ложки;
соль, маринад, гарнир, пряный соус.

Курица с корицей и макаронами (Chicken Карата)

В глубоком сотейнике обжарьте в сливочном масле до румяной корочки посыпанные перцем и солью кусочки курицы. Налейте воды, чтобы покрыла кусочки курицы, положите корицу и сахар и варите на медленном огне 45 мин., пока курица не сварится настолько, чтобы можно было отделить вилкой мясо от костей. В отдельной посуде сварите макароны. Положите кусочки курицы на макароны, полейте томатным соусом и посыпьте сверху тертым сыром.

Состав: *сливочное масло – 40 г;*
курица (порезанная на куски) – 1 шт.;
корица – 3 ч. ложки;
макароны (спиральные) – 450 г;
сыр казери (тертый) – 1/2 стакана;
соль, перец – по вкусу;
сахар – 2 ч. ложки;
томатный соус – 2 баночки.

Курица с овощами в соусе бешамель

Разрезают подготовленную курицу на порционные куски, обжаривают на жире вместе с луком до образования золотистой корочки, заливают бульоном и тушат до полуготовности.

Готовят соус: муку слегка поджаривают на сливочном масле, затем тонкой струйкой вводят молоко, непрерывно помешивая лопаточкой или ложкой до образования эластичной массы средней густоты; солят, перчат, доводят до кипения. Обжаренные куски заливают соусом и кипятят.

В порционные горшочки раскладывают куски курицы, сверху кладут нарезанные кубиками картофель и морковь, капусту, зеленый горошек, заливают соусом бешамель и доводят до готовности в духовом шкафу.

Состав: *курица – 1,2 кг;*
лук репчатый – 200 г;
жир – 50 г;
картофель – 700 г;
капуста – 500 г;
морковь – 500 г;
зеленый горошек – 250 г.
Для соуса: *мука – 50 г;*
масло сливочное – 50 г;
молоко – 500 г;
жир – 50 г;
перец и соль по вкусу.

Жареная курица на овощной подушке

Подготовленную курицу разрезают на куски, отделяют жир и рубят его. Обжаривают жир на сковороде, и в нем на сильном огне обжаривают курицу. Затем на дно посуды – специальной стеклянной или керамической – кладут слой очищенных и натертых на крупной терке овощей: свеклу, морковь, репу, редьку, кабачки, баклажаны, помидоры, капусту и другие из имеющихся в наличии. Курицу кладут сверху и на нее – снова овощи. Все заливают смесью сока, оставшегося при жарении курицы, с подсоленной горячей водой – поверхность курицы должна быть покрыта соком, но верхний слой овощей пусть остается сухим.

Курицу на овощной подушке жарят в хорошо нагретой духовке, а если есть СВЧ-печь, то в нее помещают всего лишь на 2–3 мин., после чего подают к столу.

При подаче поливают сметаной или майонезом, посыпают мелко нарезанной зеленью.

Состав: *курица – 1,5 кг;*
свекла – 150 г;
морковь – 150 г;
репа – 100 г;
редька – 50 г;
кабачки – 180 г;
баклажаны – 70 г;
помидоры – 200 г;
капуста – 100 г;
сметана или майонез – 50 г;
зелень петрушки и укропа – по 15 г;
соль по вкусу.

Курица с картофелем

Нагреть духовку до 200 ˚С. Шалфей и куриные грудки вымыть и обсушить. Зубчики чеснока очистить и нарезать кружочками. Под кожицу каждой куриной грудки вложить по 4 листика шалфея и по несколько кружочков чеснока. Мясо птицы тщательно натереть солью и молотым черным перцем, выложить кожицей вниз на смазанный маслом противень и запекать в духовке около 15 мин. Пока запекается курица, тщательно вымыть картофель и разрезать клубни пополам. Отваривать в подсоленной воде около 6 мин. Перемешать оливковое масло, шафран (или куркуму), лимонный сок и остатки чеснока. С картофеля слить воду, перемешать его с полученным маринадом, посолить и поперчить. После 15 мин. запекания куриных грудок добавить на противень картофель. Запекать еще в течение 8–10 мин. Повысить температуру духовки до 250 ˚С. В течение 2–3 мин. дать овощам и мясу подрумяниться до золотистой корочки. Куриное филе разложить по тарелкам вместе с картофелем. Украсить оставшимися листиками шалфея, а также, по желанию, нарезанными кружочками лимона.

Состав: *куриные грудки – 4 шт.;*
чеснок – 2 зубчика;
соль, молотый черный перец;
мелкий картофель – 400 г;
оливковое масло – 3 ст. ложки;
шафран или золотая куркума – 1 щепотка;
лимонный сок – 1 ст. ложка.

Курица с лимоном

Лимон промыть. Тонким ножом сделать примерно 8 глубоких надрезов, чтобы лимон остался целым, но при запекании сок из лимона мог легко вытекать. Курицу промыть, осушить бумажным полотенцем. Смешать сушеный тимьян, соль и молотый черный перец. Получившейся смесью натереть тушку курицы снаружи и изнутри. Лимон поместить в брюхо курице, причем вы можете зашить брюшко, но можете оставить открытым. Запекать при 200 °С до готовности курицы, не забывая поливать выделившимся соком, чтобы кожица стала золотисто-коричневой. Готовность проверить, проткнув ножку ножом – сок должен быть бесцветным. Готовую курицу разрезать на кусочки и по желанию полить лимонным соком.

Состав: *курица – 1 шт. (около 1,5 кг);*
лимон – 1 шт.;
тимьян, соль, молотый черный перец по вкусу.

Цыпленок с лимоном по-парижски

Разделывают цыпленка, кладут на блюдо, посыпают мелко нарезанным луком, петрушкой, поливают лимонным соком и маслом. В этом маринаде ставят в холодильник на 3–4 часа, затем вынимают из маринада и дают ему стечь, насухо протирают цыпленка чистой тряпкой или бумажным полотенцем, разделывают его на куски. Солят, панируют куски цыпленка в муке, смачивают во взбитом яйце, прожаривают в большом количестве кипящего масла. Панируют колечки лука в муке и смачивают во взбитых яйцах, затем поджаривают в большом количестве масла. Перед подачей на стол посыпают цыпленка поджаренным хрустящим луком. Подают с паровым рисом и томатным соусом.

Состав: *цыпленок – 1 шт.;*
лук для маринада – 400 г;
зелень петрушки – 20 г;
лимон – 1 шт.;
масло – 80 г;
яйца – 2 шт.;
мука – 20 г;
соль по вкусу.

Индейка с яблоками

Подготовленную тушку индейки солят, кладут на противень спинкой вниз, поливают растопленным маслом, прибавляют немного воды (200 г) и жарят в духовом шкафу. Во время жарения индейку периодически поливают образующимся во время жарения соком, а противень поворачивают, чтобы индейка равномерно поджаривалась со всех сторон. По окончании жарения индейку снимают, а на противне запекают сладкие яблоки, предварительно посыпанные сахарной пудрой. Жареную индейку разрубают на куски, кладут на блюдо, придав форму целой тушки, по краям укладывают печеные яблоки и заливают соком, образовавшимся при жарений. Украшают зеленью петрушки.

Состав: *индейка – 4 кг;*
яблоки – 2 кг;
масло топленое – 100 г;
пудра сахарная – 30 г;
зелень петрушки – 30 г;
соль по вкусу.

Индейка с фрикадельками

Бедерную мякоть, печень и желудочек индейки пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке белым хлебом, добавляют соль, перец и сырое яйцо, вымешивают фарш. Остальное мясо индейки, очищенные луковицу и сельдерей опускают в кипящую соленую воду и варят 1,5 час. Готовое мясо вынимают, а бульон уваривают до 1 л, процеживают, дают вскипеть и добавляют смешанное с мукой сливочное масло. Кипятят на слабом огне 20–25 мин., после чего вливают сметану, кипятят еще 10 мин. и снова процеживают. Грецкие орехи измельчают в ступке и смешивают с половиной приготовленного белого соуса. Рис варят на бульоне от индейки (на 1 часть риса – 2 части бульона). Из приготовленного фарша формуют маленькие фрикадельки (с грецкий орех) и варят их в соленом кипятке. Сваренное мясо индейки разрезают на порционные куски, выкладывают на блюдо вместе с рисом и фрикадельками, поливают мясо соусом с орехами, а оставшийся белый соус подают отдельно в соуснике.

Состав: *индейка – 4,5 кг;*
орехи грецкие – 350 г;
мука – 30 г;
масло сливочное – 150 г;
рис – 250 г;
яйцо – 1 шт.;
хлеб белый – 100 г;
молоко – 100 г;
сметана – 150 г;
лук репчатый – 70 г;
сельдерей – 30 г;
соль по вкусу.

Индейка на вертеле

Обработанную и вымытую индейку обсушивают салфеткой, солят, перчат, насаживают на металлический вертел, крепят тонкой проволокой и жарят над раскаленными углями около 2 часов (мясо индейки должно стать мягким), периодически смазывая сливочным маслом. Подают индейку горячей, с гарниром (жаренный соломкой картофель или печеные яблоки).

Состав: *индейка – 4 кг;*
масло сливочное – 100 г;
перец и соль по вкусу.

Индейка жареная

Подготовленную индейку солят со всех сторон, кладут на сковороду спинкой вниз, поливают растопленным жиром, прибавляют 1/2 стакана воды и ставят жарить в нежаркий духовой шкаф. Во время жарения индейку поливают с ложки образовавшимся на противне соком и поворачивают, чтобы она подрумянилась со всех сторон (жарится индейка от 1 до 2,5 часов в зависимости от величины). Готовую индейку снимают с противня, сливают жир, добавляют к нему 1 стакан мясного бульона или воды, кипятят и процеживают. В тех случаях, когда индейку готовят не целой тушкой, а половинками, после обработки и подготовки ее жарят на сковороде. Перед подачей индейку разрубают сначала пополам, затем каждую половину на 4–8 кусков и кладут на подогретое блюдо, полив соком и украсив веточками петрушки или листиками салата. На гарнир подают печеные яблоки, отдельно – зеленый салат, огурцы, маринованные фрукты и ягоды.

Состав: *индейка – 4 кг;*
жир – 100 г;
зелень петрушки – 20 г;
листья салата – 20 г;
соль по вкусу.

Индейка в желе

Подготовленную индейку солят и слегка обжаривают в масле, затем смазывают сметаной и доводят до готовности в духовке, периодически переворачивая, поливая выделяющимся соком. Жареную индейку рубят на порции так, чтобы в каждой был кусочек от ножки и филе, укладывают на блюдо, украшают консервированными фруктами (можно использовать и свежие фрукты), заливают полузастывшим мясным желе.

Приготовление желе. Из костей с добавлением кореньев варят бульон при слабом кипении, снимая пену. В процеженный горячий бульон кладут предварительно замоченный в холодной воде желатин и размешивают до полного растворения. Затем добавляют специи, уксус и вводят половину яиц (яичные белки, смешанные с пятикратным количеством холодного бульона), доводят до кипения, добавляют остальные и вновь кипятят. Готовое желе процеживают.

Состав: *индейка – 3,6 кг;*
сметана – 300 г;
масло топленое – 200 г;
фрукты консервированные – 500 г;
желе мясное – 1 л;
специи и соль по вкусу.
Для желе: кости – 1 кг;
желатин – 40 г;
морковь – 20 г;
лук репчатый – 30 г;
петрушка или сельдерей – 10 г;
уксус сттоловый – 15 г;
яичные белки – 3 шт.;
лавровый лист, гвоздика, перец горошком и соль по вкусу.

Индейка отварная

Подготовленную индейку кладут в кастрюлю, заливают водой, добавляют очищенные репчатый лук, морковь, петрушку, сельдерей и варят до готовности, снимая жир и пену. Затем птицу вынимают из кастрюли и дают стечь воде. При подаче на стол индейку разделывают на куски по 100 г. Подают с гарниром (отварной репчатый лук, рассыпчатый рис), поливают сливочным маслом или белым соусом, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Состав: *индейка – 2 кг;*
рис – 250 г;
масло сливочное – 40 г;
коренья – 80 г;
лук репчатый – 60 г;
зелень петрушки – 20 г;
соль по вкусу.

Рулет тушеный из индейки

С индейки снимают кожу, кости отделяют от мякоти. Отваренные мясо, желудок, сердце и поджаренную печенку пропускают через мясорубку вместе с замоченной в молоке булкой и поджаренным луком. Массу хорошо растирают, добавляют яйца, мелко нарубленную зелень петрушки, соль, молотый перец, перемешивают и разбавляют небольшим количеством бульона. Кожу индейки с внутренней стороны намазывают этой начинкой, свертывают рулетом, концы и края зашивают и перевязывают ниткой. Затем рулет обжаривают на масле, кладут в посуду для тушения вместе с разрубленными костями индейки, посыпают кореньями, пряностями, добавляют свежие или сушеные грибы, заливают до половины бульоном и тушат в закрытой посуде. Перед подачей на стол рулет нарезают ломтиками, удаляют нитки. На блюдо кладут политую маслом отварную цветную капусту, тушеную морковь или рисовую кашу. Сок, оставшийся от тушения, процеживают и подают в виде соуса.

Состав: *индейка – 1 кг;*
масло сливочное – 60 г;
морковь – 120 г,
корень петрушки – 40 г;
сельдерей – 40 г;
грибы сушеные – 20 г;
потроха индейки – 200 г;
хлеб белый – 120 г;
молоко – 200 г;
лук репчатый – 120 г;
шпик – 100 г;
яйца – 2 шт.;
зелень петрушки – 40 г;
перец и соль по вкусу.

Амин (армянское блюдо)

Рис варят до полуготовности, добавляют перебранный и промытый изюм, очищенный от кожицы миндаль, курагу, топленое масло, толченую гвоздику, корицу, соль и перемешивают. Этим фаршем наполняют приготовленную тушку индейки и зашивают белыми нитками. Фаршированную индейку кладут на смазанный маслом противень, сбрызгивают маслом, поливают горячей водой и жарят в духовом шкафу до готовности, периодически поливая образующимся соком. Готовую индейку разделывают на куски, кладут на блюдо, вокруг укладывают фарш, поливают соком и украшают зеленью петрушки.

Состав: *индейка – 2 кг;*
рис – 100 г;
миндаль очищенный – 50 г;
курага – 50 г;
изюм – 30 г;
масло топленое – 100 г;
гвоздика и корица – по 0,5 г;
зелень петрушки – 10 г;
соль по вкусу.

Ариса (армянское блюдо)

Подготовленную тушку индейки отваривают. После варки отделяют кости и разрезают индейку на куски. В кипящий бульон засыпают заранее замоченную крупную пшеничную крупу, добавляют куски индейки и продолжают варку на небольшом огне. Как только каша загустеет, периодически взбивают ее веселкой и продолжают варить до тех пор, пока продукты не превратятся в однородную тягучую массу, после чего солят и перемешивают.

Арису подают на блюде. Отдельно подают обжаренный в масле репчатый лук и топленое масло.

Состав: *индейка – 1 шт.;*
на 1 порцию – кусок мяса – 120 г;
крупа пшеничная – 70 г;
масло топленое – 50 г;
лук репчатый – 30 г;
соль по вкусу.

Плов по-итальянски

Перебрать и тщательно промыть рис, высыпать его в кастрюлю, залить небольшим количеством бульона. Варить, помешивая веселкой и постепенно вливая

куриный бульон. В сваренный рис добавить соль и немного шафрана. Далее положить сливочное масло и тертый сыр. Все тщательно перемешать и подать к столу.

Состав: *рис – 250 г;*
куриный бульон – 500 г;
сливочное масло – 150 г;
сыр – 150 г;
соль, шафран.

Запеканка из куриных потрохов

Шпик разрезать на кусочки и подрумянить. Обжарить в нем лук и изрубленные субпродукты, прежде всего желудочки, затем сердце и, наконец, печенку, так как она прожаривается наиболее быстро. Заправить смесь солью и перцем, добавить немного горячей воды и тушить до полной готовности. Отваренный рис смешать с готовыми продуктами, переложить в смазанную маслом форму. Яйцо взбить, смешать с молоком и залить печенку с рисом. Посыпать тертым сыром и кусочками маргарина. Запекать 10–15 мин. в нежаркой духовке.

Сервировать с кисло-сладким салатом (из тыквы, брусники, моркови с клюквой и др.).

Состав: *субпродукты (желудочки, сердце, печень) – 350 г;*
шпик или другой жир – 50 г;
лук – 1 шт.;
соль, перец по вкусу;
рис – 0,5 стакана;
яйцо – 1 шт.;
молоко – 1 стакан;
тертый сыр, маргарин, гарнир.

Запеченный шпигованный индюк

Полосками сала густо нашпиговывают грудку, солят тушку изнутри и снаружи, натирают изнутри майораном, хорошенько намазывают снаружи маслом и кладут на противень. Подливают немного воды и пекут в духовом шкафу, часто поливая образующимся соком. При желании запекают тушку в алюминиевой фольге, а после размягчения развертывают фольгу и дают запеченному мясу подрумяниться в духовом шкафу.

Состав: *индейка – 3 кг;*
сало копченое – 150 г;
масло сливочное – 80 г;
майоран и соль по вкусу.

Индюшиная грудка, обжаренная в сухарях

Для этого пригодна лишь грудка молодого индюка с нежным мясом. Снимают кожу, отделяют кости, нарезают мясо и густо надрезают (перпендикулярно волокнам). Осторожно отбивают молотком, солят, обваливают в муке, яйцах, крошках булки и жарят в большом количестве масла до образования хрустящей румяной корочки. Подают с яблочным компотом. Мясо получается более мягким, если перед панировкой полдня выдержать его на холоде замоченным в молоке с солью и чесноком.

Состав: *грудка индюшиная – 800 г;*
булка – 200 г;
мука – 40 г;
яйца – 2 шт.;
масло для поджаривания, соль по вкусу.

Индюшиная грудка с укропным соусом

Заливают мясо холодной водой до верхнего уровня и ставят на огонь. Слегка солят, тушат до размягчения и держат в тепле. Из масла и муки готовят светлую заправку, кладут в нее половину нарезанного укропа и подливают бульон, чтобы получился соус. Взбивают веничком, добавляют сливки, соль, сахар, немного уксуса, подмешивают вторую половину укропа.

Нарезанное мясо выкладывают на горячее блюдо и поливают соусом.

Состав: *грудка индюшиная – 800 г;*
сливки – 200 г;
масло сливочное – 100 г;
мука – 30 г;
укроп – 30 г;
сахар, уксус и соль по вкусу.

Утка фаршированная

Подготовленную утку разрубают вдоль спинки, натирают со всех сторон солью, кладут в глиняную миску и заливают таким количеством куриного бульона, чтобы утка была полностью им покрыта. Добавляют соевый соус, концентрат, нарезанные лук, петрушку, укроп, корицу, гвоздику, бадьян, душистый перец. После этого миску с уткой ставят в специальное сито и варят на пару. Готовую утку вынимают, охлаждают и, не нарушая формы тушки, удаляют все кости. Затем утку кладут на стол разрубом вверх. На одну часть тушки укладывают морковь, предварительно нарезанную мелкими кубиками и ошпаренную кипятком, а на другую – зеленый салат, нарезанный квадратиками и также ошпаренный кипятком. После этого в фарш добавляют мясное желе (ланспиг) и каждую половину утки (к центру) свертывают в виде рулета, который затем туго завертывают в мокрую полотняную салфетку и ставят в холодное место.

При подаче фаршированную утку нарезают тонкими ломтиками.

Состав: *утка – 1,2 кг;*
соус соевый – 120 г;
вкусовая добавка – 20 г;
лук репчатый – 80 г;
морковь – 160 г;
салат зеленый – 120 г;
желе мясное – 40 г;
петрушка и укроп – по 40 г;
корица, гвоздика, бадьян, перец душистый – по 1 г;
соль по вкусу, куриный бульон.

Фаршированная утка с печеным картофелем

Поджаривают в масле мелко нарезанный лук и грибы, кладут нарезанную петрушку, посыпают солью, перцем и поджаривают. Перемешивают с замоченными, выжатыми и растертыми булочками, фаршем из свинины и цельными вареными яйцами. Слегка солят утку изнутри, затем фаршируют начинкой. Зашивают отверстие в брюшной полости, кладут утку на противень, подливают немного воды. Пекут в духовом шкафу со средним нагревом, поливая образующимся соком. Через 30 мин. сливают лишний жир и кладут рядом с уткой одинаковые очищенные картофелины. Снова помещают в духовой шкаф до готовности утки и картофеля (он должен размягчиться и покрыться румяной хрустящей корочкой).

Состав: *утка – 1,8 кг;*
картофель – 800 г;
лук репчатый – 70 г;
грибы – 100 г;
свинина – 150 г;
булочки – 3 шт.;
яйца – 3 шт.;
масло сливочное – 15 г;
петрушка – 10 г;
соль и перец по вкусу.

Фаршированная утка с апельсином

Мелко нарезанные грибы поджаривают в жире или масле с солью, молотым перцем, петрушкой. Добавляют молотую утиную печень, еще поджаривают, затем перемешивают с яйцами и замоченными, выжатыми и растертыми булочками. Фаршируют этой смесью утку, солят ее снаружи, кладут на противень и подливают немного кипящей воды. Обкладывают нарезанными кружочками овощами и тушат в духовом шкафу до размягчения, поливая вином. Затем снимают с противня, оставшийся сок с овощами посыпают мукой и несколько минут поджаривают. Перемешивают сок апельсина с красным вином и небольшим количеством тертой апельсиновой кожуры и подливают в сок. Кипятят, процеживают и выливают на нарезанную утку.

Состав: *утка – 1,5 кг;*
апельсин – 1 шт.;
овощи разные – 200 г;
грибы – 50 г;
жир утиный – 30 г;
печень утиная – 100 г;
булочки – 3 шт.;
яйца – 3 шт.;
вино красное – 300 г;
мука – 10 г;
петрушка, перец и соль по вкусу.

Фаршированная утка по-бирмански

Утку потрошат и хорошо промывают. Острым, не слишком коротким ножом разрезают утку вдоль спинки и осторожно отделяют скелет от кожи, стараясь не повредить кожу. Последние суставы крылышек и ножек оставляют. Из костей скелета, потрохов и суповой зелени варят бульон. Утку изнутри натирают смесью горчицы, растительного масла и зелени. Печень, почечный жир, рубленое мясо, панировочные сухари, петрушку, очищенные и мелко нарезанные яблоки хорошо перемешивают и этим фаршем заполняют утку. Приправляют солью и сахаром. Утку зашивают, придав ей правильную форму. Противень смазывают жиром или вливают в него небольшое количество бульона, кладут утку и ставят в духовой шкаф. Тушат до готовности, часто поливая соком. Когда утка зажарится, обливают ее подготовленным бульоном. Незадолго до конца жарения добавляют нарезанный на четвертушки картофель, обливают сметаной и тушат на слабом огне до готовности. Подают утку с рассыпчатым рисом. Соус ставят отдельно.

Состав: *утка молодая – 1 шт.;*
масло растительное – 50 г;
горчица – 10 г;
зелень петрушки – 20 г;
мясо рубленое – 500 г;
жир – 150 г;
коренья для бульона – 100 г;
сухари панировочные – 30 г;
яблоки – 100 г;
картофель – 500 г;
сметана – 20 г;
сахар – 10 г;
соль по вкусу.

Фаршированная утка по-американски

Поджаривают в масле мелко нарезанные грибы, добавляют нарезанную петрушку и печень и жарят вместе. Солят, добавляют сметану, томат-пасту, 1 ст. ложку вина, яйца и предварительно замоченные булочки, хорошо отжатые и раскрошенные. Посыпают этот фарш перцем и набивают под кожу утки. В брюшную полость утки кладут яблоко. Солят утку снаружи. Подливают немного воды, ставят в горячую духовую печь и пекут на умеренном огне. Когда утка подрумянится и из нее вытечет много жира, сливают часть его, а к оставшемуся добавляют вино и сметану. Кипятят несколько минут и процеживают. Получается отличный соус.

Состав: *утка – 1,8 кг;*
печень утиная – 100 г;
масло сливочное – 50 г;
грибы – 100 г;
сметана – 100 г;
томат-паста – 15 г;
вино красное – 100 г;
булочки – 3 шт.;
яйца – 3 шт.;
яблоки – 60 г;
петрушка, перец и соль по вкусу.

Фаршированная утка по-румынски

Обработанную утку моют и обсушивают салфеткой. Очищенный и вымытый картофель нарезают маленькими кубиками и обжаривают в жире. Свинину пропускают через мясорубку, добавляют мелко нарезанные лук и копченую корейку, соль, перец, яйца и обжаренный на масле картофель, все перемешивают. Начиняют этим фаршем утку, зашивают ее, кладут в сотейник с жиром и, добавив немного воды, тушат в духовом шкафу. Капусту шинкуют, перетирают с солью, заправляют растительным маслом и нарезанными соломкой яблоками. Очищенные и хорошо промытые грибы тушат с маслом. Из готовой утки удаляют нитки, выкладывают на блюдо начинку, а сверху разрезанную на порции утку. Гарнируют тушеными грибами и салатом из красной капусты с яблоками. Соус из-под утки подают в соуснике.

Состав: *утка – 2,6 кг;*
свинина – 300 г;
яйца – 2 шт.;
лук репчатый – 140 г;
корейка копченая – 150 г;
картофель – 400 г;
капуста краснокочанная – 800 г;
яблоки – 120 г;
грибы – 300 г;
жир – 150 г;
масло сливочное – 50 г;
сахар, перец и соль по вкусу.

Утка в белом соусе по-китайски

Подготовленную утку разрубают вдоль спинки и ошпаривают кипятком, после чего кладут в глиняную миску, вливают куриный бульон, добавляют пряности и специи и варят на пару до мягкости. При подаче утку целой тушкой кладут на блюдо разрубом вниз и поливают бульоном, в котором она варилась.

Состав: *утка – 1 шт.;*
на каждые 300 г утки – лук репчатый – 20 г;
масло кунжутное – 10 г;
вкусовая добавка – 5 г;
имбирь, корица, гвоздика, петрушка – по 1 г;
соль по вкусу, куриный бульон.

Утка хрустящая

Подготовленную утку разрубают вдоль спинки, кладут в глиняную миску, вливают незаправленный бульон (200 г), соевый соус, концентрат, настой имбиря, кладут ароматические приправы и специи и оставляют в охлажденном месте для маринования на 3–4 часа. После этого миску вместе с содержимым ставят в сито и варят на пару до мягкости. Перед подачей сваренную утку обжаривают во фритюре до образования золотистой корочки, после чего откидывают на дуршлаг, чтобы стек жир, и целой тушкой разрубом вниз кладут на блюдо. Украшают ломтиками свежих помидоров, огурцов и перьями зеленого лука.

Состав: *утка – 1 шт.;*
на каждые 300 г утки – сало свиное – 30 г;
имбирь – 10 г;
петрушка – 10 г;
укроп – 10 г;
помидоры – 50 г;
огурцы – 50 г;
лук репчатый – 20 г;
лук зеленый – 20 г;
соус соевый – 10 г;
сахар – 5 г;
бадьян, гвоздика, корица, душистый перец – по 1 г;
соль по вкусу.

Утка с репой

Обработанную утку нарезают кусками, поджаривают на сливочном масле. Репу очищают, нарезают кубиками, кладут в кастрюлю или глиняный горшочек, добавляют немного бульона, дают закипеть, после чего кладут поджаренную утку, поджаренный на масле репчатый лук, соль, перец, лавровый лист, зелень и тушат до готовности.

Состав: *утка – 1,5 кг;*
репа – 800 г;
масло сливочное – 150 г;
лук репчатый – 200 г;
лавровый лист, зелень петрушки, перец и соль по вкусу.

Утка по-деревенски

Обрабатывают утку, разделывают на куски, кладут в кастрюлю, добавляют воду, соль, перец, репчатый лук, морковь, нарезанную кубиками, и варят до полуготовности. Затем кладут промытую крупу, добавляют воду, закрывают крышкой и тушат до готовности.

Состав: *утка – 1 шт.;*
крупа гречневая – 200 г;
вода – 400 г;
морковь, лук, специи и соль по вкусу.

Утка тушеная

Растапливают в глубокой кастрюле масло, обжаривают в нем подготовленную утку, вливают бульон, солят, перчат, плотно накрывают крышкой и ставят тушить на 2 часа в духовой шкаф при слабом нагреве. Затем бульон сливают, процеживают, вливают в него разведенный крахмал, лимонный сок и при желании добавляют маслины. Варят на слабом огне 10 мин. Соус подают к утке отдельно, в соуснике.

Состав: *утка – 1 шт.;*
масло сливочное – 40 г;
бульон – 20 г;
мука картофельная – 30 г;
маслины – 200 г;
лимон – 50 г;
перец и соль по вкусу.

Утка тушеная «Дустерня»

Порционные куски утки обжаривают в жаровне с солью и перцем, перекладывают в гусятницу, заливают наполовину бульоном (или соком, оставшимся от жарения), кладут прокипяченную томат-пасту и тушат 10–15 мин., добавив половину виноградного сока. Сушеные грибы отваривают (отвар от грибов может заменить бульон), шинкуют и обжаривают с луком, кладут в гусятницу и тушат все вместе до готовности. В конце тушения вливают остатки виноградного сока и кладут мелко нарезанную зелень, грецкие орехи.

Подают утку с обжаренным хлебом (крутонами), обжаренным картофелем, зеленью, соленьями, маринадом.

Состав: *утка – 1,8 кг;*
лук репчатый – 200 г;
томат-паста – 100 г;
грибы сушеные – 80 г;
сок виноградный – 300 г;
зелень петрушки и укропа – по 20 г;
орехи грецкие – 10 г;
перец и соль по вкусу.

Утка с квашеной капустой

Солят брюшную полость утки и набивают четвертинками неочищенных кисло-сладких яблок. Ошпаривают жиром и наполовину запекают в духовке. Затем перекладывают в кастрюлю, смазанную тонким слоем гусиного жира, вокруг кладут отжатую капусту, а сверху – пласты сала. Посыпают тертым сыром. Тушат на умеренном огне под крышкой, периодически поливая. Перед подачей на стол вынимают из утки яблоки и нарезают ее кусками. При подаче обкладывают утку капустой и яблоками.

Состав: *утка – 1,5 кг;*
капуста квашеная – 800 г;
яблоки – 120 г;
жир утиный – 30 г;
сало копченое – 100 г;
сыр – 100 г;
соль по вкусу.

Перкельт из утки

Перкельт готовят из старой птицы, непригодной для жаркого. Снимают жир и топят до образования шкварок. Разделывают и промывают утку. Поджаривают измельченный лук в жире до стекловидного состояния. Добавляют измельченный чеснок, посыпают красным перцем, кладут куски утки и подливают воды до верхнего уровня. Солят и тушат под крышкой. Когда мясо начнет размягчаться, добавляют нарезанные помидоры и зеленый перец.

Состав: *утка – 1,5 кг;*
жир утиный – 10 г;
лук репчатый – 80 г;
чеснок, перец зеленый – 1 стручок;
помидоры – 100 г;
перец красный и соль по вкусу.

Утиная грудка с каштанами и яблочным пюре

При разделке утки оставляют на мясе кожу и жир. Промывают и солят. Кипятят жир и поджаривают на нем мясо утки со всех сторон в течение 2–3 мин., затем вынимают. В остатках жира поджаривают нарезанные кружками овощи, подливают вино и снова кладут мясо. Накрывают крышкой и тушат до размягчения, периодически переворачивая. Вскрывают верхушки каштанов, кладут плоды на несколько минут в нагретую духовку, чтобы легче было отделить кожуру. Очищенные каштаны кипятят в молоке, разбавленном водой, до размягчения и вынимают. Кладут в молоко масло и нарезанное яблоко, очищенное от кожуры и семян. Посыпают солью, имбирем. Тушат, пока яблоко не разварится. На гарнир к утиной грудке подают тушеные каштаны и яблочное пюре.

Состав: *грудка утиная – 1 кг;*
овощи разные – 150 г;
каштаны – 16 шт.;
молоко – 200 г;
жир утиный – 10 г;
масло сливочное – 50 г;
яблоки – 150 г;
вино белое сухое – 200 г;
порошок имбирный и соль по вкусу.

Утка с капустой по-венгерски

Разрезают утку на четыре части, солят, со всех сторон обжаривают в небольшом количестве кипящего жира, вынимают и откладывают. В остатках жира поджаривают до стекловидного состояния нарезанный лук, посыпают половиной мелко нарезанного укропа, кладут промытую капусту и тушат несколько минут. Затем снова кладут мясо утки, нарезанную пластами грудинку, нарезанную кружками колбасу. Добавляют воды до половины уровня капусты. Тушат в духовом шкафу под крышкой, затем вынимают утку. Поливают капусту сметаной, посыпают остатком укропа и еще раз пропекают в духовом шкафу.

Состав: *утка – 1,8 кг;*
капуста квашеная – 600 г;
грудинка свиная – 150 г;
колбаса копченая – 150 г;
сметана – 200 г;
лук репчатый – 70 г;
жир утиный – 20 г;
укроп и соль по вкусу.

Утка в пикантном соусе

Обработанную утку солят, перчат и тушат 1,5 часа с маслом (40 г), нарезанными ломтиками кореньями и водой (1 стакан). Готовую утку перекладывают в другую посуду, а в оставшиеся овощи кладут муку, жженку (из 1 ч. ложки песка), гвоздику, вливают бульон, кипятят 15 мин., процеживают и добавляют в соус виноградный сок. Очищенный картофель отваривают, опустив в соленую кипящую воду. Готовят пюре с маслом, хорошо взбитыми яйцами и порошком мускатного ореха и запекают на противне в духовке. Ломтики белого хлеба поджаривают в масле. Груши очищают от кожицы, разрезают пополам, удаляя семена, и отваривают в небольшом количестве воды с сахаром. Утку разрезают на порционные куски, вынув грудную кость, и укладывают на блюдо. Гарнируют картофельной запеканкой и грушами с джемом (в углублениях от семян), уложенными на гренках. Соус подают отдельно в соуснике.

Состав: *утка – 2 кг;*
коренья – 100 г;
масло сливочное – 150 г;
картофель – 300 г;
яйца – 2 шт.;
джем смородиновый – 50 г;
бульон мясной – 500 г;
сок виноградный – 180 г;
мука – 20 г;
груши – 250 г;
хлеб белый – 200 г;
сахар – 30 г;
гвоздика – 5 шт.;
порошок мускатного ореха – 0,1 г;
перец и соль по вкусу.

Жаркое из утки по-эльзасски

Солят утку снаружи и изнутри, посыпают внутри майораном и закладывают в утку головку лука. Кладут утку на противень или огнеупорное блюдо, поливают кипящим жиром, подливают немного воды и жарят, поливая образующимся соком. Моют квашеную капусту и в кастрюле перемешивают с мелко нарезанной ветчиной и нарезанными кружочками овощами. В другую головку лука вставляют 4–5 гвоздик и кладут в капусту. Добавляют лавровый лист, чабрец, соль, перец, поливают пивом и тушат в духовом шкафу со средним нагревом до тех пор, пока сок не выкипит.

Раскладывают приготовленный гарнир вокруг вынутой из жира и разделанной на порции утки, из которой удален лук.

Состав: *утка – 1,5 кг;*
капуста квашеная – 800 г;
жир утиный – 30 г;
лук репчатый – 140 г;
пиво – 400 г;
ветчина – 100 г;
овощи разные – 150 г;
майоран, гвоздика, лавровый лист, чабрец, перец и соль по вкусу.

Остропел из утки по-молдавски

Обработанную утку нарезают порционными кусками, солят, перчат, обжаривают в горячем масле на сильном огне и складывают в отдельную посуду. В оставшемся от жарения масле пассеруют муку, добавляют мелко нарезанный чеснок, томатную пасту, уксус, красный молотый перец, разводят теплой водой (0,75 л) и кладут в соус обжаренную утку. Варят на слабом огне около 50 мин. Подают, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки, желательно с теплой мамалыгой.

Состав: *утка – 1,6 кг;*
масло растительное – 80 г;
мука – 15 г;
томат-паста – 20 г;
чеснок – 30 г;
уксус – 10 г;
зелень петрушки – 10 г;
перец красный молотый – 4 г;
перец, черный и соль по вкусу.

Утка жареная с белой фасолью

Обработанную вымытую утку солят, перчат и жарят около 30 мин. в сливочном масле вместе с нарезанными ломтиками кореньями и луком, добавив немного воды. Перекладывают утку в другую посуду, а в оставшиеся овощи добавляют муку, разводят бульоном и виноградным соком, кипятят 15 мин. и процеживают. Вымытые баклажаны нарезают ломтиками, солят, откидывают на дуршлаг, дают стечь в течение 10 мин., после чего обжаривают в разогретом масле каждый ломтик с обеих сторон. Перебранную и промытую фасоль заливают холодной водой, кипятят 10 мин., сливают воду, снова заливают холодной водой, кладут в кастрюлю копченую корейку и варят все приблизительно 2 часа. Мелко нарезанный лук пассеруют в масле (100 г), добавляют томат-пасту и заправляют этой смесью сваренную фасоль; солят, перчат, добавляют лавровый лист, чабер, кипятят несколько минут и выкладывают на блюдо. Утку разрезают на порционные куски, укладывают на фасоль, выложив по краям блюда поджаренные помидоры. Соус подают горячим в соуснике.

Состав: *утка – 1,6 кг;*
фасоль крупная – 400 г;
лук репчатый – 140 г;
морковь – 80 г;
петрушка – 20 г;
чабер – 2 г;
томат-паста – 20 г;
мука – 20 г;
масло растительное – 250 г;
бульон мясной – 400 г;
корейка копченая – 60 г;
баклажаны – 120 г;
сок виноградный – 180 г;
лавровый лист – 3 шт.;
перец и соль по вкусу.

Жаркое из утки с каштанами и краснокочанной капустой

Натирают утку изнутри солью и майораном. Кладут на смазанный жиром противень или в огнеупорное блюдо, подливают немного воды и пекут в духовом шкафу при средней температуре до подрумянивания, поливая образующимся соком. Нарезают капусту тонкими полосками и тушат с солью в небольшом количестве жира, вытопленного из утки. Подливают вино и, когда капуста будет почти готова, добавляют мелко нарезанные жареные каштаны. Тушат еще 5 мин. и выкладывают вокруг утки.

Состав: *утка – 1,5 кг;*
капуста – 1 кг;
вино сухое белое – 100 г;
жир – 10 г;
каштаны жареные – 8 шт.;
майоран и соль по вкусу.

Утка по-мадьярски

Вытапливают мелко нарезанное сало и поджаривают на нем измельченный репчатый лук. Добавляют тонко нарезанную капусту, очищенные и нарезанные яблоки. Поливают уксусом, посыпают солью, сахаром и молотым перцем, накрывают крышкой и тушат. Добавляют мелко нарезанную булку, поджаренную в духовке до желтого цвета. После остывания хорошо перемешивают с яйцами. Набивают брюшную полость утки фаршем, зашивают, кладут на противень, обливают кипящим жиром и пекут в духовом шкафу до светло-коричневого цвета, часто поливая.

Состав: *утка – 1,5 кг;*
жир утиный – 30 г;
лук репчатый – 70 г;
капуста красно-кочанная – 800 г;
яблоки – 120 г;
уксус – 7 г;
сахар – 10 г;
булочки – 3 шт.;
яйца – 3 шт.;
сало копченое – 100 г;
перец и соль по вкусу.

Куриное суфле

Приготовить густой белый соус из маргарина, муки и куриного бульона. Добавить к соусу яичные желтки, молотое куриное мясо и приправы. Слегка помешивая полученную смесь, добавить к ней куриные белки, взбитые в густую пену.

Приготовленную смесь для суфле вылить в промасленную форму и печь в духовке на среднем огне в течение 45 мин. Приготовить густой белый соус из маргарина, муки и куриного бульона. Добавить к соусу яичные желтки, молотое куриное мясо и приправы. Слегка помешивая полученную смесь, добавить к ней куриные белки, взбитые в густую пену. Приготовленную смесь для суфле вылить в промасленную форму и печь в духовке на среднем огне в течение 45 мин.

Состав: *мясо куриное вареное или молотое – 2 стакана;*
маргарин – 2 ст. ложки;
мука – 2 ст. ложки;
куриный бульон – 0,5 стакана;
яйцо – 3 шт.;
соль, перец, специи, зелень петрушки по вкусу.

Суфле из утки

Мясо жареной утки отделяют от костей. Целые части грудки нарезают кусочками, остальное мясо пропускают через мясорубку вместе с тушеной утиной печенью, прибавляют лук, перец, гвоздику, 2 желтка, все смешивают с пеной из двух белков. Кастрюлю густо смазывают жиром, обсыпают сухарями, кладут в нее куски мяса утки вперемежку с фаршем, запекают, подают с острым соусом.

Состав: *утка – 1 кг;*
печень утиная – 200 г;
масло сливочное – 30 г;
яйца – 2 шт.;
лук репчатый – 40 г;
гвоздика и перец по вкусу.

Гусь под сметанным соусом с грибами

Обработанную и вымытую тушку гуся разрезают на порционные куски, солят, перчат и обжаривают в масле (50 г). В той же посуде, вынув обжаренное мясо, пассеруют мелко нарезанный лук с мукой, разводят сметаной и 1–2 стаканами теплой воды. Полученный соус процеживают на птицу и варят ее на слабом огне до готовности. Тщательно вымытые, тонко нарезанные грибы припускают в масле (50 г), кладут в мясо и варят вместе до готовности. Подают к столу с горячей мамалыгой (кашей из кукурузной муки).

Состав: *гусь – 1,6 кг;*
масло сливочное – 100 г;
мука – 50 г;
лук репчатый – 100 г;
сметана – 200 г;
грибы свежие – 250 г;
перец и соль по вкусу.

Гусиная грудка фаршированная (румынское блюдо)

Обрабатывают, моют и обсушивают салфеткой тушку гуся. Отделяют грудку, снимают с нее кожу, а мясо грудки отбивают до тонкого куска (0,5 см). Бедерную мякоть гуся нарезают маленькими кусочками и пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде и отжатым хлебом, зеленью и чесноком. Смешивают фарш с яйцами, красным перцем, солят, перчат, укладывают на отбитую грудку, скатывают рулетом, завертывают в снятую с грудки кожу, перевязывают крепкой ниткой и кладут на противень с маслом вместе с нарезанными ломтиками морковью, луком-пореем и яблоком. Ставят в духовку на 1,5 часа, периодически смазывают жиром и поливают водой. Готовый рулет вынимают и удаляют нитки. В оставшийся соус вливают смешанный с мукой виноградный сок, стакан мясного бульона, кипятят 20 мин. и процеживают. Вымытый рис слегка поджаривают в масле, заливают бульоном от гусиных костей (на 1 часть риса – 2,5 части бульона), всыпают промытый изюм и ставят кастрюлю с рисом в духовку. Готовый рис выкладывают на блюдо, а на рис кладут нарезанную фаршированную грудку. Соус подают отдельно в соуснике.

Состав: *гусь – 1,8 кг;*
хлеб белый – 100 г;
яйца – 2 шт.;
чеснок – 15 г;
морковь – 70 г;
лук-порей – 10 г;
яблоки – 70 г;
рис – 200 г;
масло сливочное – 100 г;
изюм – 70 г;
сок виноградный – 100 г;
бульон мясной – 700 г;
мука – 10 г;
зелень петрушки – 10 г;
перец красный молотый – 0,1 г;
перец и соль по вкусу.

Гусь, фаршированный пшенной кашей

Тушку гуся обрабатывают и натирают солью изнутри и снаружи. Отваривают до полуготовности пшенную крупу, откидывают на сито, затем заправляют сливочным маслом и этой массой фаршируют гуся. Кладут в гусятницу или другую посуду, добавляют немного воды, закрывают крышкой и тушат до готовности в печи или духовом шкафу 3–4 часа.

Состав: *гусь – 1 шт.;*
пшено – 250 г;
масло сливочное – 75 г;
соль по вкусу.

Голубцы с гусиным мясом

Гусиное мясо пропускают через мясорубку вместе с пассерованным луком. Рис заливают 1/2 стакана кипятка, ждут, когда он впитает всю воду, перемешивают с мясом, солят и перчат по вкусу. Кочаны квашеной капусты разбирают на листья, вырезают утолщения, нарезают листья одинаковыми, средней величины, кусками. Промывают их в холодной воде и откидывают на сито. Фарш раскладывают чайной ложкой на листья, аккуратно завертывают, заправив с обоих концов. Оставшуюся капусту тонко шинкуют и половину кладут на дно кастрюли, а сверху укладывают по кругу голубцы. Покрывают их оставшейся нашинкованной капустой и разрезанными пополам помидорами. Томат-пасту разводят теплой водой, добавляют красный молотый перец, сахар и заливают этой смесью голубцы. Кастрюлю с голубцами накрывают крышкой и ставят в умеренно нагретую духовку на 2–3 часа. Подают на стол горячими.

Состав: *мясо гусиное (мякоть) – 1 кг;*
капуста квашеная – 1 кг;
лук репчатый – 140 г;
томат-паста – 40 г;
жир – 150 г;
вода – 400 г;
рис – 50 г;
помидоры – 250 г;
сахар – 10 г;
перец красный молотый – 0,2 г;
перец и соль по вкусу.

Фарш из гусиной грудки

Гусиное мясо очищают от костей и пропускают через мясорубку вместе со свининой. Мелко нарезанный лук поджаривают на половине масла, снимают с огня и перемешивают с яйцами, фаршем, замоченными булочками. Посыпают солью, перцем, измельченным чесноком, майораном. Мокрым ножом прижимают к грудной кости, чтобы восстановить первоначальную форму, дважды смазывают остатком яйца с помощью помазка и кладут на противень, смазанный остатком масла. Ставят в горячую духовку и пекут на умеренном огне до подрумянивания.

Состав: *грудка гусиная – 400 г;*
свинина – 150 г;
лук репчатый – 40 г;
масло – 20 г;
булочка – 2 шт.;
яйца – 2 шт.;
чеснок – 5 г;
майоран, перец и соль по вкусу.

Гусь с белой фасолью и сметаной

Перебранную и промытую фасоль ставят варить в холодную воду, кипятят 10 мин., сливают воду и снова заливают холодной водой и варят до готовности. Мелко нарезанный лук пассеруют в свином жире, смешивают со сметаной, кладут в сваренную фасоль (излишек воды сливают), солят и кипятят 20 мин. Обработанного гуся моют, солят, смазывают жиром, кладут в кастрюлю или гусятницу с нарезанными кореньями, накрывают крышкой и тушат в духовке, периодически поливая соком и переворачивая, чтобы подрумянился со всех сторон. Готового гуся разрезают на порционные куски, кладут на блюдо вместе с фасолью, политой процеженным соусом из-под гуся. Подают, посыпав зеленью петрушки.

Состав: *гусь – 1,7 кг;*
фасоль белая – 500 г;
лук репчатый – 70 г;
морковь – 70 г;
сельдерей – 100 г;
жир свиной – 100 г;
сметана – 200 г;
зелень петрушки – 20 г;
соль по вкусу.

Гусь тушеный

Птицу опаливают, потрошат, промывают, рубят на кусочки, солят, перчат и обжаривают на гусином жире под крышкой с обеих сторон до образования румяной корочки. Складывают в чугунную с высокими краями посуду (гусятницу). Жарят коренья, морковь, лук вместе с жиром, кладут в гусятницу. Туда же добавляют томат, сметану, лавровый лист, перец, бульон, закрывают крышкой и тушат до готовности. Затем кладут в гусятницу чернослив и дольки яблок и тушат еще 20 мин. При подаче на стол поливают образовавшимся соусом. На гарнир подают картофель или тушеную капусту.

Состав: *гусь – 1,5 кг;*
морковь – 120 г;
лук репчатый – 40 г;
томат – 100 г;
сметана – 180 г;
бульон – 200 г;
чернослив – 100 г;
яблоки – 100 г;
корень петрушки – 40 г;
лавровый лист, перец и соль по вкусу.

Гусь, жаренный с яблоками

Антоновку очищают от кожицы, делят на дольки, удаляя сердцевину. Гуся ощипывают, опаливают над огнем, потрошат, натирают снаружи и изнутри солью, перцем, размолотыми в порошок семенами кинзы. Сверху аккуратно и равномерно обмазывают сметаной. Яблоки укладывают внутрь и зашивают птицу светлой суровой ниткой. Ставят в нагретую духовку на 2–2,5 часа, налив на противень немного воды. Перед подачей на стол гуся вынимают из духовки, сливают лишний жир в отдельную посуду, удаляют нитки, вынимают из гуся яблоки. Птицу разрезают на порционные куски, выкладывают на блюдо. А по краям кладут гарнир – яблоки, тушеную кислую капусту, гречневую кашу, картофель (вареный или жареный). Украшают блюдо, положив среди гарнира два соленых огурца и два помидора, маринованный чеснок или сливы. Сверху слегка поливают гуся жиром.

Состав: *гусь – 1 шт.;*
яблоки антоновские – 1,5 кг;
сметана – 200 г;
жир – 30 г;
семена кинзы – 3 г;
перец черный молотый и соль по вкусу.

Гусиное жаркое

На жаркое пригоден не слишком старый, слегка жирный гусь. Гуся опаливают, хорошо промывают, натирают солью снаружи и изнутри, насыпают внутрь немного майорана. Кладут на противень. Постного гуся немного смазывают жиром, а под жирного подливают немного воды. Жарят в духовом шкафу, поливая образующимся соком. Если из гуся вытопится много жира, сливают лишний жир и оставляют застывать в посуде, так как при обилии жира мясо быстрее высыхает.

Состав: *гусь – 1 шт.;*
жир – 20 г;
майоран и соль по вкусу.

Гусь, жаренный по-фламандски

Подготовленного гуся отваривают в слегка подсоленной воде. Незадолго до готовности добавляют чеснок, зелень, лавровый лист, горошины черного перца и луковицу, в середину которой кладут гвоздику. Готовую тушку хорошо обсушивают, разделяют на небольшие куски и до подачи на стол держат в разогретом жире. Из масла и муки готовят светлый соус, разводят нежирным бульоном. Добавляют сливки, чеснок и зелень. Соус снимают с огня, прибавляют желтки. Куски мяса панируют в яйце и сухарях и обжаривают до появления золотистой корочки в хорошо разогретом жире. Соус ставят отдельно в соуснике. К гусю подают рассыпчатый рис или белый хлеб.

Состав: *гусь – 1 шт.;*
лук репчатый – 70 г;
чеснок – 15 г;
масло – 50 г;
мука – 50 г;
яичные желтки – 4 шт.;
сливки – 40 г;
лимон – 20 г;
яйцо – 1 шт.;
сухари панировочные – 20 г;
жир – 50 г;
зелень петрушки – 20 г;
лавровый лист – 3 шт.;
перец и соль по вкусу.

Гусь, жаренный по-кабардински

Обработанную тушку гуся разрубают на куски, заливают небольшим количеством воды и варят до полуготовности. Заливают маслом, солят, добавляют мелко нарезанный лук и томат-пюре. Жарят в духовке до тех пор, пока мясо не приобретет румяный цвет. Жарят так, чтобы на сковороде осталось немного соуса.

Состав: *гусь – 1,5 кг;*
вода – 1,5 л;
лук репчатый – 250 г;
томат-пюре – 150 г;
масло – 150 г;
соль по вкусу.

Нашпигованная цесарка

Хорошо промытую подготовленную цесарку плотно нашпиговывают тонкими полосками сала (особенно грудку). Солят внутри и снаружи, натирают изнутри майораном, вкладывают головку лука и небольшой пучок петрушки. Кладут на противень, обливают кипящим маслом и пекут в духовом шкафу со средним нагревом, часто поливая образующимся соком.

Состав: *цесарка – 1 шт.;*
сало копченое – 150 г;
масло сливочное – 50 г;
лук репчатый – 70 г;
майоран, петрушка и соль по вкусу.

Фаршированная цесарка тушеная

На несколько минут кладут цесарку в кипящую воду, затем хорошо промывают холодной водой и нашпиговывают грудку нарезанным салом. На масле поджаривают тонко нарезанные грибы, тушат вместе с капустой, горошком, солью и перцем. Фаршируют цесарку овощами и зашивают. Смазывают птицу маслом. Накрывают посуду с цесаркой крышкой, подливают немного воды и помещают в нагретый духовой шкаф тушить, пока не размягчится наполовину. Обливают сметаной, ставят в духовку и тушат до готовности.

Состав: *цесарка – 1 шт.;*
сало копченое – 100 г;
грибы – 100 г;
капуста – 100 г;
горошек зеленый – 50 г;
сметана – 100 г;
масло сливочное – 60 г;
перец и соль по вкусу.

Цесарка по-румынски

Обработанную цесарку солят, перчат, укладывают на противень со сливочным маслом и обжаривают в духовке, подлив на противень мясной бульон или воду. Когда мясо будет готово наполовину, кладут на противень с мясом нарезанную кубиками и ошпаренную в кипятке (в течение 5 мин.) корейку, очищенные и разрезанные на 4 части яблоки, наполовину сваренный очищенный картофель, подливают виноградный сок и посыпают сахарным песком. Жарят цесарку в духовом шкафу до готовности. Очищенные и хорошо промытые грибы тушат с маслом, солью и перцем. Готовую цесарку разрезают на порционные куски, выкладывают на блюдо и гарнируют яблоками, картофелем и грибами. Соус, оставшийся от тушения цесарки, обезжиривают и подают в соуснике.

Состав: *цесарка – 1,6 кг;*
корейка копченая – 150 г;
грибы – 500 г;
картофель – 600 г;
яблоки – 300 г;
сок виноградный – 100 г;
масло сливочное – 150 г;
бульон мясной – 500 г;
сахар, перец и соль по вкусу.

Тушеная цесарка

Разрезают цесарку пополам вдоль хребта, натирают изнутри солью, кладут в кастрюлю с нарезанными кружочками овощами, дольками лимона и перцем. Обливают вином и кипящим маслом. Тушат под крышкой до размягчения. Разделанное мясо кладут на горячее блюдо. Остатки овощей перемешивают со сметаной, подливают немного воды, кипятят и процеживают на мясо.

Состав: *цесарка – 1 шт.;*
морковь – 100 г;
свекла – 100 г;
лимон – 1/2 шт.;
сметана – 200 г;
масло сливочное – 70 г;
вино белое – 200 г;
перец и соль по вкусу.

Цесарка отварная с лечо

Варят цесарку в слегка подсоленной воде с небольшой головкой лука до размягчения. Снимают мясо с костей и нарезают на куски средней величины. Вытапливают в масле нарезанное сало, поджаривают на нем тонко нарезанный лук, посыпанный красным перцем, подливают немного воды, кладут нарезанный зеленый перец. Когда он начнет размягчаться, добавляют разрезанные на четыре части помидоры, немного посыпают молотым черным перцем и тушат до размягчения. Наконец кладут мясо и несколько минут кипятят вместе.

Состав: *цесарка – 1 шт.;*
помидоры – 500 г;
перец зеленый – 1 кг;
лук репчатый – 150. г;
сало копченое – 100 г;
масло – 20 г;
перец черный и красный и соль по вкусу.

Цыплята жареные

Обрабатывают и разрезают тушки маленьких цыплят, кладут на сковороду с разогретым маслом, солят и поджаривают до полуготовности. Охлаждают, смачивают в яйце и обваливают в белых сухарях. За 10 мин. до подачи на стол поджаривают цыплят в духовом шкафу до готовности.

Состав: *цыплята – 800 г;*
масло – 80 г;
яйца – 4 шт.;
сухари молотые – 80 г;
соль по вкусу.

Цыплята отварные, жаренные в сухарях

Подготовленные целые тушки цыплят отваривают, разрезают пополам, распластывают, солят, обваливают в муке, а затем смачивают в яйце, обваливают в сухарях и поджаривают на масле с обеих сторон. Подают цыплят на блюде политыми растопленным сливочным маслом. Вокруг цыплят укладывают маринованные овощи и зелень петрушки.

Состав: *цыплята – 800 г;*
сухари молотые – 80 г;
мука – 40 г;
яйца – 4 шт.;
масло топленое – 80 г;
масло сливочное – 80 г;
зелень петрушки – 40 г;
соль по вкусу.

Цыплята табака

У подготовленных цыплят обрезают лапки ниже коленного сустава, затем разрезают тушку вдоль грудки и, чтобы тушка была более плоской, отбивают. После этого заправляют крылышки и ножки и посыпают тушку солью и перцем, кладут на разогретую с маслом сковороду, плотно закрывают крышкой, сверху на крышку кладут груз и жарят 15 мин., после чего переворачивают и обжаривают с другой стороны до готовности. Одновременно жарят нарезанные овощи. Подают цыплят табака на блюде, гарнировав их жареными овощами. Отдельно подают измельченный чеснок, залитый куриным бульоном (100 г).

Состав: *цыплята – 1 кг;*
масло топленое – 120 г;
помидоры – 300 г;
баклажаны – 150 г;
перец болгарский – 75 г;
чеснок – 20 г;
перец и соль по вкусу.

Цыплята табака по-грузински

Очищенных от внутренностей и вымытых цыплят разрезают вдоль грудки, распластывают, слегка натирают солью и красным перцем, укладывают в эмалированную кастрюлю, пересыпав мелко измельченным чесноком (1 долька). Заливают маринадом и выдерживают под гнетом 2–3 часа. Затем вынимают, обсушивают салфеткой, слегка отбивают, ножки заправляют в кармашки, надрезав кожу возле грудки, обмазывают сметаной со всех сторон и жарят на разогретой с маслом чугунной сковороде. При этом накрывают цыплят крышкой, на нее кладут груз. Когда цыплята покроются светло-коричневой корочкой с обеих сторон, их подают к столу вместе с зеленью и салатом. К каждой порции отдельно подают соус (доступнее всего чесночный: как можно мельче порубленный чеснок смешивают с небольшим количеством кипяченой воды, прибавляют по вкусу соль, сахар, уксус).

Состав: *цыплята – 800 г;*
масло сливочное – 40 г;
сметана – 200 г;
чеснок – 20 г;
зелень петрушки и укропа – 40 г;
листья салата – 40 г;
перец красный и соль по вкусу.
Для маринада: *уксус столовый – 100 г;*
вода – 100 г;
перец душистый – 3 горошины;
семена кинзы – 0,1 г;
сахар – 3 г.

Цыплята табака «Особый заказ»

Цыплят весом 250–300 г опаливают, удаляют внутренности, отрубают головы и ножки. Разрезают цыплят вдоль грудки и расправляют, перерезав сухожилия у тазовых косточек, чтобы тушки при жарении сохранили расправленную форму, отбивают. Майонез и сметану перемешивают. Цыплят солят, перчат, обмазывают смесью сметаны с майонезом. Обжаривают цыплят с двух сторон (сначала спинку), перекладывают в кастрюлю. В сковороду, где жарились цыплята, добавляют бульон и сметану, толченый чеснок, кипятят смесь и заливают ею цыплят. Тушат 15–20 мин. под крышкой.

Состав: *цыплята – 5 шт.;*
сметана – 100 г;
майонез – 50 г;
жир – 100 г;
чеснок – 20 г;
перец и соль по вкусу.

Цыплята «Арарат»

Подготовленные тушки цыплят распластывают, солят и обжаривают на масле с обеих сторон, после чего разрубают на части, кладут в кастрюлю, вливают туда жир, на котором жарились цыплята, добавляют виноградный сок, закрывают крышкой и доводят до кипения. Очищенные, промытые свежие грибы мелко нарезают и обжаривают на топленом масле, добавляют поджаренную муку, предварительно разведенную горячей водой или куриным бульоном (50–75 г) с молотой гвоздикой и варят 5–10 мин. В кастрюлю с готовыми цыплятами вливают подливку с грибами и, поставив на огонь, доводят до кипения. Подают цыплят посыпанными зеленью петрушки.

Состав: *цыплята – 600 г;*
масло топленое – 100 г;
сок виноградный – 120 г;
грибы свежие – 10 г или сухие – 15 г;
мука – 40 г;
гвоздика – 3 шт.;
зелень петрушки – 40 г;
перец и соль по вкусу.

Цыплята с подливкой из сушеных фруктов

Подготовленные тушки цыплят распластывают, солят, смазывают сметаной и обжаривают на масле с обеих сторон, а затем разрубают на куски, кладут в кастрюлю, добавляют промытый изюм, курагу, чернослив, заливают горячей водой (150–200 г), закрывают крышкой и на небольшом огне доводят до готовности. Подают цыплят политыми подливкой из сушеных фруктов.

Состав: *цыплята – 600 г;*
масло топленое – 80 г;
чернослив – 40 г;
курага – 40 г;
изюм – 40 г;
сметана – 200 г;
соль по вкусу.

Цыплята с фасолью

Цыплят рубят на порционные куски, посыпают солью, черным перцем и обжаривают в сотейнике на сливочном масле вместе с мелко нарезанным репчатым луком до образования румяной корочки. Доводят до готовности в духовом шкафу, поливая жиром и соком, выделившимся при жарении. Перебранную и промытую фасоль замачивают в холодной воде в течение 5–6 часов и затем варят. Готовую фасоль откидывают на сито, заправляют сливочным маслом и жареным луком. При подаче фасоль кладут на блюдо или тарелку, сверху укладывают куски цыпленка, посыпают мелко рубленным чесноком, украшают зеленью.

Состав: *цыплята – 1 кг;*
фасоль – 300 г;
лук репчатый – 120 г;
чеснок – 20 г;
масло сливочное – 60 г;
зелень петрушки – 20 г;
перец и соль по вкусу.

Джуджа кебаб (азербайджанское блюдо)

Обработанных цыплят разрезают вдоль на две половины, перчат, солят, надевают на шомполы, смазывают сметаной и жарят над раскаленными углями в мангале, беспрерывно поворачивая шомполы вокруг оси. Жареного цыпленка снимают с шомпола на тарелку и гарнируют репчатым луком, нарезанным кольцами, отдельно подают зелень, наршараб или кладут сверху ломтики лимона.

Состав: *цыплята – 600 г;*
сметана – 20 г;
лимон – 30 г или наршараб – 50 г;
лук репчатый – 60 г;
зелень кинзы и петрушки – по 30 г;
перец и соль по вкусу.

Цыпленок, поджаренный в сухарях

Цыпленка разделывают, промывают, обсушивают бумажным полотенцем, нарезают на порции и солят каждый кусок. Если у цыпленка имеется печень, ее протыкают вилкой, чтобы при поджаривании не было брызг, затем засовывают ее под крыло. Панируют куски в муке, смачивают во взбитых яйцах, хлебных крошках. Кладут в большое количество масла, накрывают крышкой и обжаривают на слабом огне до образования хрустящей корочки. При этом цыпленок хорошо пропекается. Когда все куски цыпленка будут готовы, прожаривают в масле хорошо промытую, высушенную и подсоленную петрушку, а затем посыпают ею цыпленка, что придает не только приятный вкус, но и хороший внешний вид.

Состав: *цыпленок – 600 г;*
мука – 100 г;
яйца – 2 шт.;
крошка хлебная – 150 г;
зелень петрушки – 10 г;
масло сливочное – 30 г;
соль по вкусу.

Хрусты из цыпленка

Варят цыпленка в слегка подсоленной воде, вынимают из бульона и снимают кожу. Очищают мясо от костей и измельчают. Из масла и муки готовят светлую заправку, затем, постоянно перемешивая веничком, поливают процеженным бульоном, пока не получится густая однородная масса. После перемешивания кипятят несколько минут, пока масса не отделится от стенки посуды, затем кладут измельченное мясо, яичные желтки, посыпают солью и молотым перцем. Хорошо перемешивают и охлаждают в холодильнике. Из охлажденной массы готовят стержни толщиной 2–3 см, покрывают мукой, яйцами, крошеной булкой и поджаривают в большом количестве кипящего масла до образования корочки. Подают с винным соусом.

Состав: *цыпленок – 800 г;*
масло – 60 г;
мука – 100 г;
желтки яичные – 3 шт.;
перец и соль по вкусу.
Для оболочки: *мука – 100 г;*
яйца – 2 шт.;
булка крошеная – 150 г;
масло для поджаривания.

Цыпленок в сливках (французское блюдо)

Очищенного и подготовленного цыпленка обжаривают на масле и делят на порции. Вымытые и очищенные шляпки шампиньонов солят и тушат в виноградном соке почти до готовности, позже добавляют перец и сливки и проваривают до готовности. Добавляют в соус желток и приправляют. Поджаренного цыпленка выкладывают в соус и прогревают в нем или готовым соусом поливают цыпленка.

Состав: *цыпленок – 1 шт.;*
сливки – 150 г;
масло сливочное – 100 г;
шампиньоны – 300 г;
сок виноградный – 250 г;
яичный желток – 1 шт.;
перец и соль по вкусу.

Пикантный цыпленок с сырным соусом (итальянское блюдо)

Лук и зелень петрушки мелко нарезают, солят, приправляют, размешивают с растительным маслом. Очищенного цыпленка натирают сверху и изнутри приготовленной смесью, обжаривают на вертеле или в духовке и делят на порции. Все продукты для сырного соуса размешивают с помощью миксера. Поливают цыпленка соусом. Оставшийся соус заливают растительным (лучше оливковым) маслом и ставят на холод для использования по мере необходимости.

Состав: *цыпленок – 1 шт.;*
мука – 40 г;
масло растительное – 30 г;
орехи грецкие – 50 г;
сыр швейцарский – 150 г;
чеснок – 5 г;
зелень петрушки – 10 г;
базилик, имбирь, лук, перец и соль по вкусу.

Цыплята под сметанным соусом

Цыплят разрезают на куски, обжаривают на сливочном масле, складывают в другую посуду, а в оставшемся масле пассеруют муку, добавляют разведенную молоком сметану и кипятят 10 мин. Кладут в соус цыплят, солят, перчат и варят до готовности. Подают цыплят с рисом или с горячей мамалыгой (кашей из кукурузной муки).

Состав: *цыплята – 1,2 кг;*
сметана – 250 г;
мука – 10 г;
масло сливочное – 120 г;
молоко – 180 г;
перец и соль по вкусу.

Шпигованные цыплячьи грудки по-баварски

Нарезают мясо грудки тонкими полосками и нашпиговывают салом, причем на каждую грудку должно приходиться 2 полоски сала. Солят мясо, обваливают в муке с обеих сторон, поджаривают до образования румяной корочки и вынимают из жира. В оставшемся жире поджаривают нарезанный лук, кладут на него мясо и подливают белое вино так, чтобы оно покрыло мясо. Добавляют пряности и сливочное масло. Тушат до готовности в духовке при средней температуре.

Состав: *грудки – 4 шт.;*
сало копченое – 80 г;
жир – 20 г;
мука – 10 г;
масло сливочное – 30 г;
вино сухое белое – 300 г;
лук репчатый – 40 г;
орех мускатный, перец молотый и соль по вкусу.

Фаршированные цыплячьи грудки

Очищают мясо грудки от костей и кожи, осторожно отбивают, солят и слегка перчат. На каждый кусок мяса кладут кусок ветчины, затем кусок сыра и крепко свертывают. Закрепляют деревянными шпильками, обваливают в муке, яйцах, крошках и жарят в кипящем жире до образования хрустящей корочки.

Состав: *грудки – 4 шт.;*
ветчина тонкой полоской – 4 шт.;
сыр тонким пластом – 4 шт.;
мука – 10 г;
булка крошеная – 100 г;
яйца – 2 шт.;
масло для поджаривания;
перец и соль по вкусу.

Цыплячьи грудки, фаршированные мозгами

Взрезают мясо грудки острым ножом с тонким лезвием, проделывают глубокие, но не сквозные отверстия. Несколько минут вымачивают мозги в холодной воде, осторожно удаляют пленку, проваривают их в соленой, слегка уксусной воде, хорошо стряхивают воду, прожаривают на масле. Посыпают солью, перцем, мелко нарезанной петрушкой, добавляют яйцо и перемешивают. Заполняют фаршем отверстия в мясе, затем по отдельности завертывают куски мяса в алюминиевую фольгу, смазанную маслом, и пекут в духовке. Гарнир – овощи, тушенные в масле.

Состав: *грудки – 4 шт.;*
мозги свиные – 200 г;
масло сливочное – 50 г;
яйцо – 1 шт.;
петрушка, перец и соль по вкусу.

Цыплята с баклажанами

Подготовленным цыплятам придают плоскую форму, солят, обжаривают на масле с обеих сторон, разделяют на небольшие куски, перекладывают в кастрюлю, туда же кладут очищенные от кожицы, нарезанные кусками баклажаны и тушат под крышкой до готовности. Отдельно подают кислое молоко (мацун) с измельченным чесноком.

Состав: *цыплята – 800 г;*
баклажаны – 800 г;
масло топленое – 60 г;
мацун – 400 г;
чеснок – 20 г;
соль по вкусу.

Цыпленок по-индийски

Лук и растертый чеснок обжаривают. Подготовленного, нарезанного на порции цыпленка кладут на сковороду, хорошо перемешивают с пряностями и тушат под крышкой на слабом огне. Если жидкость сильно выкипела, добавляют воду и мясной бульон, чтобы получился довольно густой соус. При желании во время тушения добавляют томат-пасту. Приправляют солью и соком лимона.

Состав: *цыпленок – 1 шт.;*
жир – 30 г;
лук репчатый – 30 г;
чеснок – 5 г;
лимон – 20 г;
соль по вкусу.

Цыпленок по-итальянски

Подготовленного цыпленка солят снаружи и изнутри, оставляют на полчаса, чтобы соль равномерно впиталась. Нарезают морковь кружочками, лук – дольками, кипятят в виноградном соке с солью и перцем, разбавляют 1/2 стакана воды. Затем кладут цыпленка, накрывают крышкой и тушат до размягчения. Вынимают из сока, разделывают и подают на стол с соусом.

Приготовление соуса: смешивают майонез с желтками вареных яиц, растертыми вилкой, мелко нарезанными анчоусами, лимонным соком и небольшим количеством сахарного песка, посыпают молотым перцем и размешивают. Добавляют в соус нарезанные белки вареных яиц.

Гарнир – широкая вареная лапша с маслом.

Состав: *цыпленок – 1 шт.;*
сок виноградный – 100 г;
морковь – 100 г;
лук – 60 г;
перец и соль по вкусу.
Для соуса: *майонез – 100 г;*
яйца – 2 шт.;
анчоусы – 40 г;
сок – 1/2 лимона;
перец горошком – 10 шт.;
сахар – 10 г.

Цыпленок по-турецки

Поджаривают на масле мелко нарезанный лук, добавляют измельченные печень и желудок цыпленка, несколько минут поджаривают. Засыпают рис, подливают кипящую воду, посыпают солью и перцем, накрывают крышкой и тушат до размягчения. Посыпают приготовленный фарш нарезанной петрушкой, набивают им брюшную полость цыпленка, смазывают его маслом и запекают в духовке. В конце обливают сметаной, перемешанной с яичным желтком, солью и перцем. Ставят снова в духовку и подрумянивают.

Состав: *цыпленок – 1 кг;*
рис – 100 г;
сметана – 100 г;
масло – 40 г;
лук репчатый – 40 г;
желток яичный – 1 шт.;
петрушка, перец и соль по вкусу.

Ризотто из птицы с яблоками и сыром

Подготовленного цыпленка солят, тушат вместе с луком на шпике, мясо снимают с костей, нарезают кубиками, перемешивают с тушенным на масле рисом, добавляют консервированный горошек и яблоки, нарезанные кубиками или ломтиками и обжаренные на масле с сахаром и гвоздикой. Заливают соком от цыпленка и немного прогревают в духовке. Яблоки сдобрят вкус блюда. Подают ризотто на листе кочанного салата, предварительно сбрызгивают его лимонной заправкой, обкладывают помидорами, украшают зеленью петрушки, поливают соком и посыпают тертым сыром.

Состав: *цыпленок – 300 г;*
рис – 300 г;
сыр – 40 г;
шпик – 60 г;
лук репчатый – 40 г;
горошек зеленый – 100 г;
яблоки – 200 г;
салат кочанный – 50 г;
помидоры – 70 г;
зелень петрушки 10 г;
масло сливочное – 40 г;
гвоздика, сахар и соль по вкусу.

Цыпленок, тушенный по-венгерски

Лук нарезают кружками, слегка поджаривают в масле, не подрумянивая, добавляют томатный соус, перец по вкусу и еще немного тушат. Затем в сковороду кладут нарезанного на куски цыпленка, предварительно отваренного в воде при слабом кипении в течение 10 мин. Тушат 1 час, после чего в соус добавляют сметану. К столу подают в горячем виде.

Состав: *цыпленок – 1 шт.;*
лук репчатый – 70 г;
соус томатный – 40 г;
сметана – 100 г;
масло сливочное – 40 г;
перец и соль по вкусу.

Цыплята, тушенные в сметане

Мелких цыплят опаливают, потрошат, хорошо промывают, заправляют ножки в кармашек, опускают на 5 мин. в кипящую воду. Вынимают из воды, кладут в кастрюлю, солят, закрывают крышкой и ставят тушить до готовности в духовке со средним жаром. Картофель очищают, нарезают брусочками и обжаривают в масле на сильном огне так, чтобы он хорошо зарумянился. Когда цыплята будут готовы, добавляют к ним жареный картофель и масло, смешанное с мукой. Снова ставят кастрюлю в духовку и, не давая содержимому кипеть, держат 10 мин. Подают цыплят целыми или разрезанными вдоль пополам, обложив их картофелем.

Состав: *цыплята – 5 шт.;*
сметана – 300 г;
масло сливочное – 40 г;
картофель – 600 г;
масло топленое – 20 г;
перец горошком – 15 шт.;
лавровый лист – 3 шт.;
соль по вкусу.

Цыпленок со сладким перцем и сыром

Ломтики шпика разогревают и на них поджаривают лук. Сверху кладут кусочки разделанного цыпленка, солят и заливают кипящей водой. Тушат до полуготовности, добавляют нарезанные болгарский перец (часть жгучего) и помидоры, солят. Незадолго до готовности добавляют томат-пасту, тертый сыр, прогревают и приправляют по вкусу. В готовое блюдо добавляют масло. Каждую порцию цыпленка при подаче поливают соусом.

Состав: *цыпленок – 1 шт.;*
шпик – 60 г;
лук репчатый – 100 г;
перец зеленый болгарский – 400 г;
помидоры – 250 г;
томат-паста – 20 г;
масло сливочное – 40 г;
сыр твердый – 40 г;
соль по вкусу.

Гуляш из цыпленка

Поджаривают в масле мелко нарезанный лук, добавляют измельченный чеснок, молотый тмин, жарят в течение 1–2 мин. Посыпают красным перцем и небольшим количеством майорана. Кладут разделанного цыпленка вместе с желудком и печенью, солят и тушат с небольшим количеством воды, пока цыпленок не обжарится. Добавляют зеленый перец, лечо. Когда цыпленок наполовину размягчится, добавляют нарезанный картофель. Подливают немного воды и варят до готовности. Замешивают тесто для клецек. В кипящую соленую воду с помощью двух ложек сбрасывают ровные кусочки теста, варят их до всплытия на поверхность, откидывают на дуршлаг.

Состав: *цыпленок – 1 кг;*
картофель – 500 г;
лук репчатый – 90 г;
чеснок – 10 г;
семена тмина – 2 г;
масло – 40 г;
лечо – 50 г;
перец зеленый – 1 стручок;
перец красный, майоран и соль по вкусу.
Для клецек: *мука – 100 г;*
яйцо – 1 шт.;
соль по вкусу.

Цыплячьи грудки с маслом

Солят мясо, обваливают в муке с обеих сторон и поджаривают в кипящем масле до подрумянивания. Перекладывают мясо в другую кастрюлю. Слегка поджаривают в масле муку, подливают 0,3 л холодной воды, перемешивают и кипятят 5 мин. Процеживают соус на мясо, добавляют сливочное масло, посыпают тертой лимонной кожурой и поливают лимонным соком. Тушат под крышкой до готовности.

Состав: *грудки цыплячьи – 4 шт.;*
мука – 20 г;
масло сливочное – 90 г;
лимон – 1 шт.;
соль по вкусу.

Цыпленок со сливками

Подготовленного цыпленка разделывают на порции, солят и обжаривают на масле с пассерованным луком (можно посыпать мукой), добавляют молотый сладкий перец, заливают бульоном и тушат около 2 ч. Добавляют помидоры, томат-пасту, чеснок и продолжают тушение (всего около 1 ч). Готового цыпленка вынимают, соус протирают. Порции цыпленка заливают соусом, сверху кладут ломтики помидоров, сбрызнутых взбитыми сливками. На гарнир подают жареный картофель.

Состав: *цыпленок – 1 шт.;*
масло сливочное – 60 г;
лук репчатый – 100 г;
помидоры – 150 г;
томат-паста – 20 г;
чеснок – 5 г;
сливки взбитые – 150 г;
молотый сладкий перец и соль по вкусу.

Цыпленок с мамалыгой

Мелко нарезанный лук поджаривают в масле до золотисто-желтого цвета. Добавляют нарезанную кружками морковь и нарезанное полосками мясо. Поджаривают на слабом огне. Посыпают пряностями, подливают вино и тушат под крышкой до готовности. Поливают лимонным соком до слегка кисловатого вкуса. Солят и кипятят молоко, при перемешивании всыпают в него кукурузную муку. Перемешивают на огне до загустевания, затем снимают с огня и оставляют на несколько минут. Ложкой, окунутой в растопленный жир, нарезают галушки.

Состав: *грудки цыплячьи – 4 шт.;*
мука кукурузная – 300 г;
масло – 40 г;
лук репчатый – 70 г;
морковь – 100 г;
вино сухое белое – 200 г;
сок 1/2 лимона;
молоко – 500 г;
порошок имбирный, перец и соль по вкусу.

Цыпленок с шампиньонами в сливочном соусе

Подготовленного цыпленка солят, посыпают перцем, обжаривают на растительном масле, добавляют часть сливочного масла, подливают воду и тушат до полуготовности. Натирают цыпленка чесноком, обкладывают сырым луком, нарезанным ломтиками, и жарят в духовом шкафу около 45–60 мин. Часто поливают, чтобы лук не пригорел. Готового цыпленка вынимают, сок смешивают с шампиньонами, тушенными в масле, и варят их до полуготовности, приправляют томат-пастой, разбавляют бульоном, после чего тушат грибы до готовности. Приправляют по вкусу и прямо перед подачей на стол добавляют взбитые сливки, которые не размешивают и не кипятят. Подают цыпленка в сливочном соусе с дольками помидоров и жареным картофелем.

Состав: *цыпленок – 1 шт.;*
масло растительное – 20 г;
масло сливочное – 80 г;
чеснок – 5 г;
лук репчатый – 100 г;
шампиньоны – 100 г;
томат-паста – 40 г;
сливки взбитые – 150 г;
помидоры – 100 г;
перец и соль по вкусу.

Цыпленок, жаренный с помидорами и сыром

Подготовленного цыпленка солят, внутрь закладывают неочищенное яблоко с гвоздикой, смазывают размягченным маслом, кладут на сковороду с частью растопленного шпика, подливают кипящую воду и жарят 45 мин. Во время жарения поливают соком и бульоном. Мягкого цыпленка и яблоко разрезают на порции (при желании снимают мясо с костей и делят на порции). Часть сока, оставшегося от жарения, наливают в огнеупорную сковороду, в центре раскладывают порции цыпленка, обкладывают его дольками помидоров, солят их, посыпают перцем, тертым сыром, зеленью петрушки, сбрызгивают остатками сока и запекают. Предохраняют цыпленка от высыхания, прикрывая его фольгой и шпиком. Подают с картофельным пюре, рисом и т. п. Оставшийся в сковороде соус подают отдельно.

Состав: *цыпленок – 1 шт.;*
масло сливочное – 100 г;
шпик – 50 г;
яблоко – 1 шт.;
помидоры – 400 г;
сыр твердый – 40 г;
зелень петрушки – 10 г;
гвоздика, перец и соль по вкусу.

Шпигованный цыпленок

Подготовленного цыпленка шпигуют тонкими полосками сала (особенно грудку). Солят цыпленка снаружи и изнутри, натирают изнутри майораном, кладут петрушку. Смазывают грудку маслом. Кладут цыпленка на противень, смазанный жиром, ставят в духовой шкаф со средним нагревом. Пекут, поливая выделяющимся соком.

Состав: *цыпленок – 1 кг;*
жир – 20 г;
масло – 40 г;
сало копченое – 100 г;
петрушка, майоран, и соль по вкусу.

Цыпленок с яблоками

Очищают яблоки от кожуры и семян, мелко нарезают и перемешивают с мелко нарезанным луком, посыпают солью и молотым перцем. Посыпают брюшную полость цыпленка небольшим количеством майорана, затем набивают яблочной начинкой и солят. Смазывают половиной масла противень, подливают немного воды, кладут цыпленка, намазанного оставшимся маслом, и жарят, периодически поливая образовавшимся соком.

Состав: *цыпленок – 1 кг;*
яблоки – 2 шт.;
масло – 50 г;
лук репчатый – 70 г;
майоран, перец и соль по вкусу.

Цыпленок со сметаной

Разделанного и хорошо промытого цыпленка солят и оставляют на 15–20 мин. Кладут на блюдо половину густой сметаны и очищенный от кожуры и семян, нарезанный тонкими кружочками лимон, а сверху – половину разделанного цыпленка. Обливают его сметаной и кладут сверху кусочки мяса от второй половины цыпленка. Пекут в духовом шкафу со средним нагревом, накрыв крышкой. Не перемешивают, а лишь осторожно встряхивают, чтобы не разрушить.

Состав: *цыпленок – 1 кг;*
сметана – 400 г;
лимон – 1 шт.;
масло – 50 г;
соль по вкусу.

Фрикассе из цыплят

Подготовленного цыпленка разрезают на части, заливают 1,5 л воды и варят 30 мин. с момента закипания, добавив пучок зелени, морковь и лук, нарезанные кусочками. После этого бульон процеживают, отделяют овощи, а цыпленка обжаривают в кипящем масле до образования румяной корочки. Бульон солят, перчат, вливают в него виноградный сок, кладут цыпленка и, доведя до кипения, варят на слабом огне 20 мин. Цыпленка вынимают и сохраняют в горячем виде. Соус процеживают, отливают треть, а оставшийся смешивают с двумя желтками, соком лимона, с обжаренными в масле грибами. Готового цыпленка поливают соусом и подают с вареным рисом и грибами.

Состав: *цыпленок – 1 шт.;*
морковь – 60 г;
лук репчатый – 60 г;
масло – 60 г;
сок виноградный – 200 г;
грибы – 50 г;
яйца – 2 шт.;
лимон – 30 г;
зелень петрушки – 10 г;
рис – 100 г;
перец и соль по вкусу.

Цыпленок с горчицей

Из цыпленка осторожно удаляют печень. Смешивают мелко нарубленный эстрагон с хлебным мякишем, солят, перчат и жарят 5 мин. в масле. Полученным фаршем наполняют внутренность цыпленка и зашивают отверстие. Цыпленка обвязывают, кладут в котелок с луком и заливают водой или еще лучше бульоном. Варят на слабом огне 1 час. Отливают 1/4 жидкости. Готовят из муки и 40 г масла подливку светлого цвета и смешивают с этим бульоном. Соус охлаждают, затем добавляют в него желтки яиц, смешанные со сметаной, и 1 ст. ложку нарубленного эстрагона. Варят соус до загустения на водяной бане. Перед подачей в соус добавляют горчицу и обливают им цыпленка.

Состав: *цыпленок – 1 кг;*
масло – 60 г;
горчица – 20 г;
лук репчатый – 120 г;
мука – 40 г;
яйца – 3 шт.;
сметана – 100 г;
хлеб – 200 г;
зелень эстрагона – 5 г;
перец и соль по вкусу.

Цыплята по-польски

Цыплят потрошат (печень откладывают), опаливают и хорошо промывают. Хлеб замачивают в молоке, отжимают и пропускают через мясорубку вместе с печенью цыплят, добавляют соль, перец и мелко нарезанную зелень. Масло растирают с желтками, смешивают с полученной массой и со взбитыми в крутую пену белками. Фаршируют цыплят приготовленной начинкой, для чего поднимают ручкой ложки кожицу с краев грудки до крылышек и середины спины и кладут начинку под кожу. Оставшийся фарш кладут внутрь тушек. Тушки зашивают, кладут на сковороду с маслом, поливают сверху маслом и ставят в духовой шкаф. Пекут 40 мин., часто поливая образующимся жиром. Поджаренных цыплят перекладывают в кастрюлю. На сковороду, где они жарились, кладут 1 ст. ложку муки или панировочных сухарей и смешивают с оставшимся от цыплят соком и жиром, разбавляют стаканом бульона и кипятят. В соус кладут сметану и, залив соусом цыплят, держат их на пару 10 мин., чтобы они пропитались сметаной.

Готовых цыплят разрезают пополам, заливают соусом, а оставшийся соус подают отдельно в соуснике.

Состав: *цыплята – 5 шт.;*
масло топленое – 100 г;
масло сливочное – 50 г;
сухари панировочные – 10 г;
яйца – 2 шт.;
батон черствый – 250 г;
молоко – 200 г;
зелень укропа – 15 г;
зелень петрушки – 10 г;
сметана – 200 г;
перец и соль по вкусу.

Курица паровая

Подготовленную курицу кладут в кастрюлю, добавляют очищенные, промытые и разрезанные коренья и лук, тушку заливают мясным бульоном или водой, солят, закрывают крышкой и ставят варить на 1–1,5 часа.

Муку слегка прожаривают с маслом, разводят 2 стаканами бульона, размешивают и проваривают 5–10 мин. В процеженный соус добавляют лимонный сок, соль, кусочек сливочного масла и размешивают до полного соединения масла с соусом.

Разделанную на порции курицу кладут на подогретое блюдо и заливают соусом. На гарнир подают отварной рис или картофель.

Состав: *курица – 1,2 кг;*
мука – 30 г;
масло – 30 г;
морковь – 50 г;
петрушка – 30 г;
лук репчатый – 60 г;
масло сливочное – 40 г;
сок лимонный – 10 г;
соль по вкусу.

Курица отварная с картофелем

Обработанную курицу и куриные потроха промывают, через разрез наполняют полость потрохами, ножки заправляют в брюшко, крылья прижимают к тушке и закрепляют деревянными шпильками. Кладут тушку в кастрюлю с подсоленной водой и варят со специями 30 мин., снимая пену. Затем добавляют очищенные и промытые лук, морковь, петрушку и при тихом кипении варят до готовности.

Муку пассеруют на топленом сливочном масле, разводят бульоном, в котором варилась курица, дают выкипеть, добавляют сливки, перекладывают в полученный соус курицу и варят около 10 мин.

Мелкий картофель чистят, моют, варят на пару, раскладывают в тарелки, сверху на картофель кладут нарезанную на порции курицу, поливают соусом, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Состав: *курица – 1 кг;*
картофель – 800 г;
мука – 10 г;
сливки – 180 г;
лук – 300 г;
масло топленое – 40 г;
корень петрушки – 70 г;
морковь – 70 г;
зелень, перец и соль по вкусу.

Курица отварная с картофелем по-башкирски

Обработанную курицу разрубают на порционные куски, заливают небольшим количеством воды, добавляют нарезанную морковь, лавровый лист, черный перец и соль по вкусу. Варят при слабом кипении до готовности. Нарезанный кубиками картофель опускают в эту же кастрюлю. Когда суп сварится, добавляют нашинкованный пассерованный лук. Суп должен получиться очень густым, поэтому его можно использовать и как первое, и как второе блюдо.

Состав: *курица – 1 кг;*
морковь – 75 г;
лук – 100 г;
картофель – 1 кг;
масло сливочное – 50 г;
лавровый лист; перец и соль по вкусу.

Курица отварная с яблочной подливкой

Обработанную тушку курицы отваривают. Готовую курицу вынимают, разрезают на куски и солят, а бульон процеживают. Куски курицы кладут в кастрюлю с разогретым маслом, обжаривают и затем добавляют лимонный сок.

Отдельно готовят плов из риса на курином бульоне и яблочную подливку.

Для приготовления подливки промытые яблоки очищают от кожуры, удаляют сердцевину и нарезают яблоки ломтиками. Кожуру яблок заливают водой, отваривают и процеживают. Ломтики свежих яблок заливают процеженным отваром, добавляют сахар, корицу и варят до тех пор, пока яблоки не разварятся. За 2–3 мин. до окончания варки вливают, помешивая, разведенную в холодной воде картофельную муку и дают закипеть.

Подают курицу на блюде с пловом, посыпают зеленью, сбоку наливают яблочную подливку.

Состав: *курица – 600 г;*
подливка яблочная – 200 г;
масло топленое – 80 г;
лимон – 60 г;
рис – 120 г;
зелень петрушки 40 г;
соль по вкусу. Для подливки: яблоки – 400 г;
сахар – 8 г;
мука картофельная – 16 г;
корица – 2 г.

Цыплята отварные с зелеными бобами

Цыплят обрабатывают, ножки заправляют в кармашек, крылья перевязывают суровой ниткой. Кладут цыплят в высокую кастрюлю, добавляют головки лука, целые морковь и петрушку заливают водой, солят, доводят до кипения, снимают пену и на слабом огне под крышкой варят до готовности.

Зеленые бобы перебирают, отламывают концы и удаляют жилки, промывают, нарезают ромбиками и отваривают в подсоленном кипятке, затем откидывают на сито, перекладывают в сотейник, добавляют сливочное масло и прогревают.

Готовых цыплят нарезают на порции, раскладывают в тарелки, гарнируют бобами, украшают красными помидорами, посыпают мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Состав: *цыплята – 1 кг;*
бобы – 600 г;
масло сливочное – 40 г;
лук – 150 г;
морковь – 75 г;
петрушка – 50 г;
зелень, перец и соль по вкусу.

Курица отварная со стручковой фасолью и помидорами

Подготовленную курицу варят, разделывают на порционные куски, бульон процеживают. Куски птицы кладут в кастрюлю, добавляют обжаренный, мелко нарезанный репчатый лук, соль, перец, обжаренную в масле стручковую фасоль, разрезанные пополам помидоры, закрывают крышкой и на небольшом огне доводят до кипения. Подают курицу, посыпав зеленью.

Состав: *курица – 600 г;*
лук репчатый. – 120 г;
масло топленое – 100 г;
фасоль стручковая – 800 г;
помидоры – 200 г;
зелень петрушки – 40 г;
перец и соль по вкусу.

Вареная курица с имбирем, луком и кинзой

Курицу положить в кастрюлю, залить кипящей водой, добавить тонко нарезанный имбирь и довести до кипения. Варить на сильном огне 10 мин. Убавить огонь до минимума и варить еще 20 мин. Снять с огня и дать курице остыть, не вынимая ее из бульона. Вынуть курицу из кастрюли и нарезать небольшими кусочками. Все куски разложить на блюде.

Сычуаньский и черный перец прокалить на сковороде 30 сек., раздавить и смешать с морской солью. В другую мисочку поместить тонко порезанный зеленый лук, смешанный с измельченным имбирем и соевым соусом. В третьей мисочке смешать нарезанный чили, сахар, вино и уксус.

Салат порвать кусочками по 5 см. Зелень кинзы смешать с салатными листьями. На гарнир подать горячий отварной рис.

Состав: *кусочек имбиря – 5 см;*
курица – 1 шт. (1,5 кг).
Для приправ: *сычуаньский перец – 1 ч. ложка;*
черный перец – 1 ч. ложка;
молотая морская соль – 1 ч. ложка;
зеленый лук – 4 побега;
имбирь(свежий) – 1 ломтик;
темный соевый соус – 3 ст. ложки;
перец чили (среднежгучий) – 1 шт.;
сахарная пудра – 1 ч. ложка;
белое сухое вино – 2 ст. ложки;
винного уксуса – 1 ч. ложка.
Для салата: *салат «айсберг» – полкочана;*
кинза – 1 маленький пучок.

Курица или индейка, сваренная с овощами

Мясо птицы нарезать на порционные куски, опустить в кипящую воду. Снять пену и приблизительно за 0,75 часа до окончания варки положить в эту же

кастрюлю очищенные и нарезанные на ровные кусочки овощи, посолить и варить до полной готовности. Если птица молодая, то овощи и соль лучше добавить сразу после снятия пены, а мясо, как только оно станет мягким, вынуть. Когда будут готовы все продукты, группами выложить их на блюдо и полить небольшим количеством бульона, посыпать рубленым укропом или зеленью петрушки. Бульон сервировать в соуснике, можно приготовить также более густой соус с мукой.

В качестве гарнира подать салат из сырых овощей.

Состав: *мясо курицы или индейки с костями – 750 г;*
вода – 1–1,5 л;
лук-порей – 1 головка;
морковь – 5–6 шт.;
цветная капуста – 1 большой кочан;
фасоль – 200 г;
петрушка – 1 корень;
сельдерей, соль, укроп или зелень петрушки;
салат из сырых овощей.

Цесарка отварная с лечо

Варят цесарку в слегка подсоленной воде с небольшой головкой лука до размягчения. Снимают мясо с костей и нарезают на куски средней величины. Вытапливают в масле нарезанное сало, поджаривают на нем тонко нарезанный лук, посыпанный красным перцем, подливают немного воды, кладут нарезанный зеленый перец. Когда он начнет размягчаться, добавляют разрезанные на четыре части помидоры, немного посыпают молотым черным перцем и тушат до размягчения. Наконец кладут мясо и несколько минут кипятят вместе.

Состав: *цесарка – 1 шт.;*
помидоры – 500 г;
зеленый перец – 500 г;
перец молотый, перец красный, соль.

Цыплята отварные с зелеными бобами

Цыплят обрабатывают, ножки заправляют в кармашек, крылья перевязывают суровой ниткой. Кладут цыплят в высокую кастрюлю, добавляют головки лука, целые морковь и петрушку заливают водой, солят, доводят до кипения, снимают пену и на слабом огне под крышкой варят до готовности. Зеленые бобы перебирают, отламывают концы и удаляют жилки, промывают, нарезают ромбиками и отваривают в подсоленном кипятке, затем откидывают на сито, перекладывают в сотейник, добавляют сливочное масло и прогревают. Готовых цыплят нарезают на порции, раскладывают в тарелки, гарнируют бобами, украшают красными помидорами, посыпают мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Состав: *цыплята – 1 кг;*
бобы – 600 г;
масло сливочное – 40 г;
лук – 150 г;
морковь – 75 г;
петрушка – 50 г;
зелень, перец и соль по вкусу.

Курица «Румянка»

Насыпать на противень соль слоем 1,5–2 см так, чтобы курица целиком лежала на нем. Затем положить курицу, как можно лучше ее распластав. Жарить до образования румяной корочки (около 2 часов).

Подать с салатами.

Состав: *небольшая нежирная курица – 1 шт.;*
крупная соль – 1 кг.

Курица по-шведски

Подготовленную курицу посолить, поперчить изнутри и снаружи, положить в кастрюлю с маслом или на протвешок и поставить в жарочный шкаф. Подрумянить курицу со всех сторон, прибавить к ней нарезанный ломтиками, прокипяченный в воде и отцеженный лук. Вынуть курицу, припустить в том же масле лук, прибавить муку и обжарить ее, влить в нее сметану или кислое молоко, а также чашку бульона и хорошенько размешать. Положить в соус курицу и потушить до мягкости. Процедить соус через сито и заправить кусочком масла и соком лимона.

Перед подачей курицу нарубить на порции, на гарнир подать домашнюю лапшу или пюре из каштанов и любой салат по выбору. Украсить веточками зелени.

Состав: *курица – 1,1 кг;*
сливочное масло – 100 г;
репчатый лук – 150 г;
мука – 50 г;
сметана – 400 г;
соль, перец, зелень, гарнир, бульон.

Курица фаршированная (с костями)

Хлеб замочить и отжать. Нашинковать лук и поджарить его до коричневого оттенка. Перемешать все продукты, предназначенные для начинки и приправить фарш по вкусу. Положить фарш во внутреннюю полость курицы и под кожу. Зашить отверстия в брюшке и шве курицы. Обмазать курицу приправленным растительным маслом, положить в кастрюлю и печь в горячей духовке около 45 мин.

Состав: *курица – 1 шт.*

Для начинки: *хлеб – 2 ломтика;*

лук – 1 шт.;

масло растительное – 20 г;

куриная печень жареная;

чеснок – 2 дольки;

яйцо – 2 шт.;

соль, перец, зелень петрушки по вкусу.

Примечание: если обернуть птицу алюминиевой фольгой или поместить в бумажный пакет, она будет сочнее. В ту же форму или пакет желательно положить несколько штук целого картофеля и подать к столу как гарнир к птице.

Фаршированная курица без костей

Из курицы вынуть кости в следующем порядке: очистить тушку со стороны брюшка, чтобы она осталась целой, нажать на грудную кость вниз и отделить ее от других костей. При помощи небольшого ножа освободить кости от мяса и вынуть изнутри. Подобным же образом удалить кости плечевой дужки, за исключением крылышек, которые остаются целыми.

Надавить на кости ножек, чтобы отделить их суставы от позвоночника. Осторожно, стараясь не порвать, снять кожу с ножки (не до конца). Ножом и молотком сломать кость ножки на расстоянии 1,5 см от ее конца. Делается это для того, чтобы конец кости остался целым. В мясе сделать надрез по длине костей ножки и освободить их при помощи небольшого ножа. После этого вновь покрыть ножку снятой с нее кожей так, чтобы казалось, что к ней не прикасались. Обломать руками спину курицы на 2 части с тем, чтобы облегчить отделение позвоночной кости. Освободить эту кость от всех остальных частей при помощи ножа, стараясь не испортить кожу курицы. Зашить надрезы на коже (на шейке и т. п.).

Приготовить фарш для начинки: нарезать хлеб кубиками и обжарить в небольшом количестве масла. Облить хлеб горячим бульоном, добавить все остальные ингредиенты для начинки и приправить по вкусу. Положить курицу спинкой на доску. Руками отделить мясо грудки от спинки и заполнить фаршем все пустое пространство внутри курицы, шейку и ножки. Зашить нижнее отверстие.

Подавать фаршированную курицу к столу с печеным картофелем.

Состав: *курица – 1 шт.*
Для начинки: хлеб – 3–4 ломтика;
масло растительное – 30 г;
бульон куриный – 0,5 стакана;
лук – 1 шт.;
яйцо – 1 шт.;
молотые остатки мяса и жареная куриная печень – 200 г;
соль, перец, зелень петрушки по вкусу.

Примечание: если курица молодая, можно печь ее в духовке или варить в бульоне. Однако старую курицу необходимо сначала сварить в бульоне и лишь потом можно быстро обжарить ее в духовке с добавкой овощей.

Можно разнообразить состав фарша самыми различными путями, например, добавляя маслины или миндаль.

Цыпленок, фаршированный творогом и яйцами

Мелко нарезают сало и поджаривают до шкварок. Варят лапшу в соленой воде, обдают холодной водой, сцеживают ее, добавляют свиное сало вместе с жиром, протертый творог, яйца (целиком), посыпают перцем и солью, добавляют мелко нарезанный укроп. Хорошо перемешивают, набивают этой смесью брюшную полость цыпленка и зашивают. Смазывают грудку цыпленка холодным маслом, кладут его на противень, подливают немного воды. Пекут в духовом шкафу со средним нагревом, часто поливая.

Состав: *цыпленок – 600 г;*
яйца – 4 шт.;
творог – 150 г;
лапша мелкая – 80 г;
сало свиное – 50 г;
масло сливочное – 50 г;
зелень укропа – 10 г;
перец и соль по вкусу.

Фаршированная курица с рисом

Курицу выпотрошить, обмыть, заполнить брюшко фаршем и зашить.

Фарш приготовить следующим образом: рис отварить до полуготовности, смешать с жареным луком, мелко нарезанным чесноком и молотым перцем, кусочками сырого куриного жира или шкварками. Приготовленную курицу тушить в казане до готовности, поливая ее время от времени бульоном. Когда курица будет готова, нитки вынуть, разрезать курицу на порции и подавать с приготовленным таким образом рисом. При желании в фарш можно прибавить мелко нарезанные яблоки без кожуры.

Состав: *курица – 1 кг;*
рис – 150 г;
чеснок – 1 шт.;
лук – 1 шт.;
соль по вкусу.

Фаршированная индейка с рисом, изюмом и айвой

Индейку выпотрошить и обмыть. Рис отварить до полуготовности. Замочить изюм, айву почистить, снять кожуру, вынуть семена, разрезать на дольки, смешать с рисом и изюмом, заполнить фаршем брюшко индейки и зашить. Индейку обжарить, затем уложить в казан и тушить под крышкой в духовке до полной готовности. Охладить, вынуть нитки из брюшка, разрезать на порции.

Состав: *мясо индейки – 1 кг;*
рис – 200 г;
айва – 1–2 шт.;
жир – 50 г;
изюм – 50 г;
соль по вкусу.

Индейка, фаршированная печенью и арахисом

Обработанную и вымытую индейку обсушивают салфеткой и осторожно, обеими руками, вынимают грудную кость. Припущенную в масле с мелко нарезанным луком печенку пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом, смешивают с эстрагоном, солью и перцем, с поджаренным и смолотым арахисом и яйцами. Полученным фаршем начиняют индейку и зашивают. Солят, кладут на противень, поливают маслом и ставят в умеренно нагретую духовку на 2 часа, периодически смазывая индейку маслом. Готовую индейку вынимают, а на противень подливают виноградный сок и дают вскипеть, после чего соус процеживают, охлаждают, обезжиривают и подают в соуснике. Очищенную и вымытую брюкву обсушивают, нарезают брусочками, панируют в сухарях, обжаривают в масле, заливают бульоном (0,5 л) и варят до готовности. Рис варят в мясном бульоне (0,5 л), а промытые и нарезанные ломтиками грибы и луковицу тушат с маслом (70 г).

Готовую индейку разрезают (удалив нитки) на куски, укладывают на блюдо и гарнируют брюквой, рисом и грибами.

Состав: *индейка – 4,5 кг;*
печень птичья – 400 г;
арахис – 300 г;
хлеб белый – 200 г;
яйца – 2 шт.;
масло растительное – 200 г;
грибы свежие – 500 г;
лук репчатый – 140 г;
брюква – 1 кг;
мука – 20 г;
масло сливочное – 120 г;
бульон – 1 л;
рис – 200 г;
сок виноградный – 180 г;
сухари панировочные – 30 г;
эстрагон – 30 г;
перец и соль по вкусу.

Индюк, фаршированный каштанами

Надрезают кожуру каштанов и пекут в горячей духовке до тех пор, пока кожура не лопнет. Очищенные каштаны варят в молоке с водой до размягчения. Заранее замоченные и отжатые булочки вместе со свининой пропускают через мясорубку, перемешивают с яйцами, пряностями и мелко нарезанной петрушкой, добавляют протертые или молотые вареные каштаны. Набивают начинку в брюшную полость индюка, натертую солью и майораном. Нарезают сало крупными пластами и накрывают им слегка подсоленную индюшиную грудку. Привязывают сало к тушке шпагатом. Ставят в горячую духовку, подливают немного масла или воды, пекут, все время поливая образующимся соком.

Состав: *индейка – 3 кг;*
каштаны – 500 г;
свинина постная – 200 г;
сало копченое – 150 г;
масло растительное – 20 г;
молоко – 200 г;
масло сливочное – 50 г;
булочки – 2 шт.;
яйца – 2 шт.;
петрушка, майоран, орехи, перец и соль по вкусу.

Жареная индейка, фаршированная орехами

Освободить от скорлупы грецкие орехи, ошпарить их кипятком, очистить от кожицы и потолочь до тестообразной массы. Затем прибавить поджаренную в масле и протертую печенку, желательно телячью, замоченный в молоке белый хлеб, сырые яйца, сливочное масло, соль. Все тщательно перемешать. Этой массой нафаршировать подготовленную тушку индейки и пожарить ее, периодически поливая соком и переворачивая.

При подаче индейку нарубить на порции и полить соусом.

Состав: *индейка – 1 шт.;*
ядра грецких орехов – 400 г;
печень – 400 г;
белый хлеб – 400 г;
яйца – 2–4 шт.;
сливочное масло – 50 г;
соль.

Фаршированная утка с гречневой кашей

У утки отрезать лапки, голову, шею. Выпотрошить, нафаршировать и тушить. Фарш приготовить так: гречневую крупу отварить до полуготовности, смешать с припущенным репчатым луком, куриными шкварками. Добавить перец и протертый чеснок. Заполнить фаршем брюшко и зашить утку. Готовую утку разрезать на порции, вынув нитки.

Подавать с гречневой кашей.

Состав: *утка – 1 кг;*
гречневая крупа – 100–200 г;
чеснок – 1 шт.;
жир, соль и перец по вкусу.

Цыплячьи грудки, фаршированные мозгами

Взрезают мясо грудки острым ножом с тонким лезвием, проделывают глубокие, но не сквозные отверстия. Несколько минут вымачивают мозги в холодной воде, осторожно удаляют пленку, проваривают их в соленой, слегка уксусной воде, хорошо стряхивают воду, прожаривают на масле. Посыпают солью, перцем, мелко нарезанной петрушкой, добавляют яйцо и перемешивают. Заполняют фаршем отверстия в мясе, затем по отдельности завертывают куски мяса в алюминиевую фольгу, смазанную маслом, и пекут в духовке. Гарнир – овощи, тушенные в масле.

Состав: *грудки – 4 шт.;*
мозги свиные – 200 г;
масло сливочное – 50 г;
яйцо – 1 шт.;
петрушка, перец и соль по вкусу.

Шейки фаршированные

У полуфабрикатов (кур или гусей) осторожно снять шейки, зашить их белой ниткой с одной стороны, отложить в сторону и приготовить фарш. Для этого муку соединить с мелко нарезанным куриным или гусиным жиром, добавить мелко нашинкованный репчатый лук, соль, перец и все тщательно перемешать. Затем наполнить шейки фаршем, зашить их с другой стороны. На дно кастрюли положить пассерованный репчатый лук и морковь, сверху поместить фаршированные шейки и залить водой так, чтобы она их только покрывала. Тушить на слабом огне при закрытой крышке.

Готовым шейкам дать остыть, снять нитки, нарезать на ломтики или пятачки и обжарить с двух сторон на сковороде.

Состав: *шейки – 8 шт.;*

мука – 1,5 стакана;

топленый жир – 150 г;

лук – 4 головки;

морковь – 3 шт.;

соль, перец;

топленый куриный (гусиный) жир для обжаривания – 3 ст. ложки.

Шейка по-одесски

Аккуратно снять кожу с шеи и грудки сырой курицы. Лук очистить, измельчить. Куриный жир нарезать маленькими кусочками, на разогретой сковороде обжарить на несильном огне до образования шкварок. Снять с огня, вынуть шкварки. На вытопившемся жире обжарить лук до коричневого цвета. Печенку припустить в кипятке 1 мин., откинуть на дуршлаг, дать остыть, мелко нарезать. Чеснок очистить, измельчить или размять в пюре. Манную крупу слегка прогреть на сухой сковороде 20–30 сек. Смешать обжаренный лук, шкварки, печенку, манку и чеснок, приправить солью и перцем по вкусу. Начинить этой смесью кожу (неплотно, так как в противном случае кожа шейки может при варке порваться). Аккуратно зашить шейку хлопчатобумажной нитью. Отварить в кипящем бульоне до готовности 10–12 мин. Вынуть шейку из бульона, обсушить, удалить нитку, нарезать ломтиками и подать.

Состав: *шейка – 1 шт.;*
сырой куриный жир – 3 ст. ложки;
куриная печенка – 100–150 г;
белый лук – 1 шт. (среднего размера);
чеснок – 3 зубчика;
манная крупа – 6–7 ст. ложек;
соль, черный молотый перец.

Петух с грибами (альбуфра)

Очищенного петуха нафаршировать начинкой, приготовленной следующим способом: припустить в масле очищенный рис, посолить по вкусу, залить бульоном и тушить в течение 15 мин. Прибавить нарезанные ломтиками свежие грибы и трюфели, нарезанную кусочками и припущенную с маслом и солью по вкусу печенку. Хорошо перемешать и полученной смесью нафаршировать петуха, зашить, сформовать, посолить снаружи, смазать маслом и запечь в кастрюле. Подрумянив со всех сторон, влить чашку бульона, накрыть крышкой и тушить петуха, переворачивая периодически и поливая соком до готовности. После этого вынуть его из масла и на том же масле спассеровать муку. Подрумянив муку, залить коньяком, белым вином, сливками или молоком и чашкой бульона. Хорошо размешать, тушить в течение 10–15 мин. и пропустить через пресс. Полученный крем заправить кусочком масла.

Перед подачей вырезать филе петуха и вынуть грудную кость, чтобы открыть начинку. Филе и ножки уложить около петуха, загарнировать его начинкой и полить приготовленным соусом. Подать на стол с салатом по выбору.

Состав: *петух – 2 кг;*
сливочное масло – 200 г;
рис – 200 г;
бульон – 600 г;
свежие грибы – 120 г;
трюфели – 20 г;
гусиная печенка – 100 г;
мука – 50 г;
коньяк – 30 г;
белое вино – 100 г;
сливки – 50 г.

Онгифилц

Курицу без внутренностей тщательно промыть, сделать надрез на грудке, но не до конца, а так, чтобы тушка курицы не открылась. Осторожно удалить шейку, стараясь не повредить при этом кожу, натереть курицу солью снаружи и внутри. Приготовить фарш: в глубокую тарелку положить 6 столовых ложек топленого куриного жира, 2 нарезанные очень мелко луковицы, разбить 2 яйца, добавить стакан воды, посолить, поперчить. Аккуратно размешать и добавить муки ровно столько, чтобы получилось тесто консистенции густой сметаны.

На дно утятницы положить 3 столовые ложки жира, нашинкованные полукольцами 2 луковицы, положить тушку курицы спинкой вниз и нафаршировать ее тестом, налить немного воды, добавить лавровый лист, закрыть крышкой и поставить в духовку. Через 30 мин. полить фаршированную курицу жиром и опять поставить в духовку. Курицу тушат, периодически поливая жиром, приблизительно еще 1 час. За 15 мин. до готовности крышку с утятницы следует снять. Отделенную куриную шейку фаршируют более густым тестом.

Состав: *курица – 1 шт.;*
топленый куриный жир – 3 ст. ложки;
репчатый лук – 4 шт.;
лавровый лист – 3 шт.;
соль, перец.
Для теста: *вода – 1 стакан;*
куриный жир – 6 ст. ложек;
яйца – 2 шт.;
мука для густой массы.

Фаршированная утка или гусь с говяжьим мясом

Курицу (утку, гуся) подготовить, удалив кости. Из котлетной массы (из телятины и свинины) приготовить фарш, смешать его с мелко нарезанными вареными грибами и ветчиной, добавить трюфели, посолить и прибавить черный перец. Готовый фарш хорошо перемешать, наполнить им подготовленную тушку птицы, натянуть кожу и зашить ниткой. Нафаршированную тушку завернуть, как рулет, в салфетку, края которой завязать шпагатом. Положить в бульон и варить в нем вместе с вынутыми костями в течение 1,5 часов, после чего вынуть из бульона, развернуть салфетку и положить птицу в другую кастрюлю с 1–2 столовыми ложками сливочного масла для подрумянивания со всех сторон. На том же масле запассеровать муку, прибавить томатный соус и залить им, а также мясным соком или бульоном птицу и проварить ее еще 15–20 мин. Готовую птицу вынуть, а соус процедить и заправить сливочным маслом.

Перед подачей с нафаршированной тушки снять нитку, нарезать ее и загарнировать различными овощами, пюре, рисом, домашней лапшой, полить соусом.

Состав: *мясо курицы (утки, гуся) – 1,2 кг;*
котлетная масса – 750 г;
трюфели – 1–2 шт.;
грибы – 50 г;
ветчина – 100 г;
сливочное масло – 100 г;
мука – 25 г;
томатный соус – 100 г;
черный перец – 1 г;
мясной сок – 100 г;
гарнир.

Ломтики мяса индейки с грибами

Нарезать мясо тонкими полосками. Нашинковать репчатый лук и потушить его в растительном масле или в маргарине. Добавить к луку кусочки мяса и тушить их вместе 5–8 мин. Добавить грибы или растворить кубик грибного супа в воде, добавить к мясу и варить на маленьком огне в течение пяти минут. Под конец добавить сметану. Не рекомендуется доводить до кипения после добавления растительной сметаны. Желательно подать к столу сразу после приготовления.

Состав: *мясо грудки индейки – 250 г;*
маргарин или масло растительное – 30 г;
лук – 1–2 шт.;
грибы – 150 г или 1 кубик грибного супа;
бульон или вода – 1 стакан;
сметана растительная (соевая) – 2–3 ст. ложки;
соль, перец, приправы по вкусу.

Цесарка по-румынски

Обработанную цесарку солят, перчат, укладывают на противень со сливочным маслом и обжаривают в духовке, подлив на противень мясной бульон или воду. Когда мясо будет готово наполовину, кладут на противень с мясом нарезанную кубиками и ошпаренную в кипятке (в течение 5 мин.) корейку, очищенные и разрезанные на 4 части яблоки, наполовину сваренный очищенный картофель, подливают виноградный сок и посыпают сахарным песком. Жарят цесарку в духовом шкафу до готовности. Очищенные и хорошо промытые грибы тушат с маслом, солью и перцем. Готовую цесарку разрезают на порционные куски, выкладывают на блюдо и гарнируют яблоками, картофелем и грибами. Соус, оставшийся от тушения цесарки, обезжиривают и подают в соуснике.

Состав: *цесарка – 1,6 кг;*
корейка копченая – 150 г;
грибы – 500 г;
картофель – 600 г;
яблоки – 300 г;
сок виноградный – 100 г;
масло сливочное – 150 г;
бульон мясной – 500 г;
сахар, перец и соль по вкусу.

Токана с цесаркой

Обработанную и вымытую птицу разрезают на порционные куски, солят и обжаривают в жире. Перекладывают мясо в кастрюлю, в этой же посуде пассеруют мелко нарезанный лук, добавляют красный перец, томатную пасту, разводят теплой водой (0,5 л), кладут очень мелко нарезанный чеснок и перец, заливают этой смесью обжаренное мясо и варят его до готовности. Затем вливают виноградный сок и дают вскипеть.

Подают, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки.

Состав: *цесарка – 1 кг;*
жир – 100 г;
лук репчатый – 750 г;
перец красный молотый – 2 г;
чеснок – 15 г;
паста томатная – 40 г;
сок виноградный – 100 г;
зелень петрушки – 10 г;
перец и соль по вкусу.

Жареные цыплята

Цыплячьи тушки разрубить по грудной клетке пополам и распластать вместе с костями. Жарить в обильном жире с обеих сторон до образования светло-коричневой корочки с добавлением соли и перца. Жареных цыплят посыпать зеленью, полить сметаной и довести до кипения.

В качестве гарнира подать жареный картофель и острый сметанный соус, салат из огурцов или помидоров с большим количеством зелени.

Состав: *цыплята – 4–5 шт.;*
сметана – 1 стакан;
жир для жарки;
гарнир, соль, перец.

Наперченный цыпленок

Поджаривают мелко нарезанный лук в масле, до золотисто-желтого цвета, добавляют красный перец, подливают немного воды и кладут в нее разделанного цыпленка. Солят, кладут нарезанные зеленый перец и помидоры, накрывают крышкой и тушат с небольшим количеством воды до размягчения. Наконец подливают сметану, хорошо перемешанную с мукой, и после 2–3 мин. кипячения подают на стол с галушками.

Состав: *цыплята – 1 кг;*
сметана – 300 г;
мука – 15 г;
перец зеленый – 1 стручок;
помидоры – 80 г;
масло – 40 г;
перец красный, соль по вкусу.

Цыпленок, сваренный в вине

Разрубить тушку цыпленка на небольшие порции и обвалять в муке.

Обжарить куриное мясо до образования румяной корочки в смеси растительного масла и маргарина в сковороде или в плоской кастрюле на маленьком огне.

В отдельной посуде в двух столовых ложках растительного масла потушить нашинкованный репчатый лук и грибы.

Добавить тушеный лук и грибы к куриному мясу, налить вино так, чтобы оно покрыло куски цыпленка, и варить 20–30 мин. на маленьком огне, пока мясо не станет мягким. Если образовавшийся в процессе варки соус слишком жидкий, сгустить его небольшим количеством муки.

Состав: *цыпленок – 1 шт. (1,5–2 кг);*
мука – 3–5 ст. ложек;
масло растительное – 40 г;
маргарин – 20 г;
лук – 1 шт.;
вино красное столовое – 1,5 стакана;
грибы – 200 г;
соль, специи.

Цыпленок «Утренний»

Разрубить цыпленка на небольшие части. Перемешать кари, соль и муку. В полученной смеси обвалять куски курицы и обжарить их в растительном масле в сковороде. После жарения добавить нашинкованный репчатый лук, вино и тушить на маленьком огне, пока мясо не станет мягким.

Состав: *цыпленок – 1 шт. (1,5–2 кг);*
мука – 3 ст. ложки;
кари – 2 чайные ложки;
лук – 1 шт.;
вино белое столовое – 1/2 стакана;
масло растительное – 50 г;
соль.

Цыплята в апельсиновом соусе

Разрубить цыпленка на небольшие куски и слегка обжарить в растительном масле. Вынуть куски цыпленка из сковороды и положить в кастрюлю. Добавить вино, томатное пюре и бульон и варить в течение примерно 15 мин. Очистить апельсины и лимон, разделить на дольки. Добавить дольки апельсинов и лимона, апельсиновый сок, соль, сахар и крахмал, смешанный с небольшим количеством холодной воды. Варить еще 5 мин.

Подавать к столу куриное мясо, украсив дольками свежего апельсина.

Состав: *цыпленок – 1 шт.;*
масло растительное – 30 г;
вино белое столовое – 0,5 стакана;
пюре томатное – 3 ст. ложки;
бульон прозрачный – 1,5 стакана;
апельсины – 2 шт.;
лимон – 1 шт.;
сок апельсиновый – 0,5 стакана;
крахмал кукурузный – 1 ст. ложка;
сахар – 1 чайная ложка;
соль по вкусу.

Примечание: вместо прозрачного бульона можно использовать суповой порошок, разведенный водой в пропорции 1 ст. ложка супового порошка на 1/2 стакана воды.

Поджаренный цыпленок по-венгерски

Поджаривают разделанного и посоленного цыпленка в кипящем масле до подрумянивания, затем вынимают. В оставшемся жире прожаривают нарезанное сало, затем поджаривают на нем мелко нарезанный лук. Добавляют томат-пасту, жарят 1–2 мин, посыпают красным перцем, кладут лечо (или нарезанный зеленый перец) и помидоры. Солят, немного кипятят, кладут цыпленка, накрывают крышкой и тушат до размягчения.

Состав: *цыпленок – 1 кг;*
сало копченое – 50 г;
масло – 20 г;
томат-паста – 10 г;
помидоры – 250 г;
лечо – 200 г;
перец и соль по вкусу.

Жареные цыплята по-таллински

Цыплят нарубить на куски, желательно на 4 части, посолить, поперчить и запанировать в муке. Затем обжарить на сковороде до золотистого цвета. В сковороду с цыплятами добавить вермут, мелко нашинкованный репчатый лук и зелень, потушить 20–30 мин. до мягкости. Сюда же добавить крахмал и довести до кипения.

При подаче тушеных цыплят полить соусом с крахмалом, а на гарнир подать отварной рис, жареный картофель, зеленый горошек.

Состав: *цыпленок – 2 шт.;*
мука – 0,75 стакана;
сливочное масло – 120 г;
белый вермут – 1 стакан;
лук – 150 г;
крахмал – 1 ст. ложка;
соль, перец, зелень, гарнир.

Цыплята на вертеле

Подготовленные тушки цыплят распластывают, солят, надевают на шпажки и размещают над раскаленными углями (без пламени), жарят 20–30 мин., периодически смазывая сливочным маслом и поворачивая шпажки, чтобы цыплята обжаривались равномерно. Подают цыплят на блюде со свежими или малосольными огурцами и помидорами, украшают веточками зелени петрушки, отдельно подают нарезанный дольками лимон.

Состав: *цыплята – 1 кг;*
масло сливочное – 80 г;
лимон – 100 г;
огурцы – 320 г;
помидоры – 200 г;
зелень петрушки – 60 г;
соль по вкусу.

Цыплята на гратаре

Обработанного цыпленка разрубают на порционные куски, надрезают суставы в ножках и крылышках, куски слегка отбивают, посыпают солью, перцем и жарят на гратаре. Решетку гратара предварительно смазывают салом.

Подают цыплят со сложным овощным гарниром, посыпав зеленью. Отдельно подают соус.

Состав: *цыплята – 800 г;*
сало – 40 г;
перец и соль по вкусу.
Для гарнира: *горошек зеленый консервированный – 400 г;*
гогошары маринованные – 320 г;
лук репчатый – 120 г;
зелень петрушки – 40 г;
соус – 120 г.

Цыплята, жаренные во фритюре

Отварное мясо цыплят, нарезанное на порции, посолить, поперчить, обвалять в муке, окунуть во взбитое яйцо, а затем обвалять в молотых сухарях и обжарить в большом количестве топленого масла до образования золотистой корочки и тут же подать к столу на большой тарелке, полив маслом. Вокруг уложить гарнир из овощей и грибов.

Состав: *вареные цыплята – 450 г;*
мука – 25 г;
яйца – 1,5 шт.;
молотые сухари – 0,7 стакана;
топленое масло для обжарки – 300 г;
зелень петрушки;
картофель – 600 г;
морковь – 50 г;
горох – 50 г;
грибы – 40 г;
цветная капуста – 50 г;
перец, соль.

Цыпленок в корочке

Растапливаем сливочное масло. Добавляем его в емкость со взбитыми яйцами и тщательно перемешиваем. Готовим смесь, благодаря которой на курице образуется румяная корочка. К панировочным сухарям добавляем тертый сыр, рубленую зелень петрушки, две дольки толченого чеснока и соль. Все перемешиваем. Затем делим цыпленка на две половинки, каждую из которых опускаем в яичную смесь и потом хорошенько обваливаем в сухарях. Кладем половинки цыпленка на блюдо окорочками внутрь. Накрываем их вощеной бумагой и готовим на полной мощности 4 мин. После этого переворачиваем куски цыпленка так, чтобы окорочка оказались снаружи. Вновь накрываем их бумагой и отправляем в микроволновую печь. Готовим еще 4 мин. на полной мощности.

Состав: *цыпленок – 500 г;*
панировочные сухари – 1/2 стакана;
тертый сыр – 2 ст. ложки;
масло – 50 г;
яйца – 2 шт.;
рубленая зелень петрушки – 2 ч. ложки;
соль – 1/2 ч. ложки.

Цыплята, жаренные в кляре

Подготовленных цыплят разрезать вдоль на две части, натереть солью и лимонным соком и убрать в холодильник на 30 мин. Тем временем из молока, масла сливочного, муки, яиц приготовить тесто (кляр), которое следует посолить, заправить мускатным орехом и тщательно вымесить. Приготовленных цыплят наколоть на вилку, опустить в тесто и обжарить в большом количестве топленого масла.

Состав: *цыплята – 2 шт.;*
лимонный сок;
яйца – 3 шт.;
молоко – 1,5 стакана;
сливочное растопленное масло – 10 г;
мука – 2 стакана;
топленое масло для обжарки – 300 г;
мускатный орех, зелень петрушки, соль, гарнир.

Кавурма из цыплят

Обработанного цыпленка нарезают кусками (по 3–4 на одну порцию), солят, перчат и обжаривают на маргарине, добавляя репчатый лук, томат-пюре и слегка подрумяненную муку. Затем заливают бульоном и тушат. Когда кавурма готова, кладут мелко рубленный чеснок. Подают кавурму с мамалыгой (кашей из кукурузной муки), рисом или картофелем, посыпав зеленью.

Состав: *цыпленок – 800 г;*
маргарин столовый – 50 г;
томат-пюре – 40 г;
чеснок – 4 г;
мука пшеничная – 60 г;
лук репчатый – 200 г;
лист лавровый – 3 шт.;
перец и соль по вкусу.

Цыплята, запеченные в фольге

Подготовленные тушки цыплят заливают рассолом (на 1 л воды – 40 г соли и 5 г сахара) и выдерживают 16–18 часов. После посола их слегка обсушивают, заворачивают в фольгу или пищевой целлофан и запекают в духовом шкафу при температуре 190–200 °С. Готовую птицу выкладывают на блюдо. На гарнир подают свежие овощи, маринованные фрукты, зелень петрушки.

Состав: *цыплята – 800 г;*
зелень петрушки – 80 г.

Цыпленок, запеченный в духовке

Вынуть из цыпленка кости спины, сделав надрезы с двух сторон. Распластать тушку и легким нажимом вынуть кости груди. Вдавить ножки в кожу. В небольшом блюдечке смешать горчицу, яичный желток и приправы. Полученной смесью обмазать цыпленка с обеих сторон. Обсыпать цыпленка хлебными крошками, немножко сдавить его, положить кожицей вверх в промасленную кастрюлю, смазать маргарином. Поместить кастрюлю с курицей в предварительно нагретую духовку и печь при высокой температуре в течение 30 мин.

Нет необходимости переворачивать курицу во время печения. Печеная птица вкусна и в холодном виде. Кроме того, можно подогреть ее вторично.

Состав: *цыпленок – 1 шт.;*
горчица – 2 ст. ложки;
яйцо – 1 шт. (желток);
чеснок – 1 долька;
крошки хлебные – 2–3 ст. ложки;
маргарин – 50 г;
соль, перец и другие приправы.

Цыплята по-каирски

Филе и мякоть окорочков обжарить на оливковом масле. Когда кусочки цыплят приобретут золотистый цвет, добавить мелко нашинкованный лук, отварную ветчину, грибы, зелень, сливочное масло, залить стаканом бульона и проварить. Далее добавить мелко нарезанные помидоры и все это тушить в течение 15–20 мин. на слабом огне.

При подаче готовые кусочки филе и ножки цыплят выложить на тарелку, полить соусом, который получился при тушении, украсить зеленью, отдельно подать отварную домашнюю лапшу.

Состав: *цыплята – 1 кг;*
оливковое масло – 90 г;
репчатый лук – 50 г;
ветчина – 50 г;
белые грибы – 120 г;
свежие помидоры – 150 г;
домашняя лапша;
сливочное масло – 60 г;
зелень, бульон.

Цыплята с кнелями из гусиной печени

Подготовленные тушки цыплят посолить и обжарить без колера на масле с луком, морковью и сельдереем, поливая бульоном, до готовности. Загарнировать кнелями (см. Консоме с дичью «Диана») из гусиной печени, украсить трюфелями, тушенными в масле, вареными телячьими мозгами, тушенными с маслом и белым вином, шляпками белых грибов.

При подаче нарубленные кусочки цыпленка положить на поджаренные в масле хлебные крутоны, а гарнир положить на середину блюда, залить белым мясным соусом и украсить зеленью.

Состав: *цыплята – 1,2 кг;*
сливочное масло – 200 г;
морковь – 30 г;
лук – 30 г;
сельдерей – 40 г;
кнели – 150 г;
трюфели – 30 г;
белое вино – 150 г;
белые грибы – 150 г;
мозги – 300 г;
белый соус (основной) – 250 г;
зелень, крутоны, бульон.

Цыпленок соте со спаржей

Обработанную тушку цыпленка сварить в подсоленной воде, вырезать филе и ножки, кости удалить и чистое мясо обжарить на масле. При подаче на стол поджаренное мясо положить на поджаренные хлебные крутоны.

В качестве гарнира подать вареную спаржу и грибы, нарезанные кружочками. Грибы положить на мясо цыпленка, а спаржу разложить вокруг и залить все маслом с сухарями. Подать с салатом по выбору.

Состав: *цыпленок – 1,2 кг;*
сливочное масло – 200 г;
грибы – 150 г;
спаржа – 1,2 кг;
хлебные корки – 150 г;
тертый хлеб – 50 г;
соль.

Цыпленок «Сюпрем» по-вестфальски

Обработанную тушку цыпленка посолить и сформовать, то есть с обеих сторон брюшка сделать надрезы и ножки вставить в эти кармашки. Положить затем тушку на густо смазанный маслом протвешок и тушить в жарочном шкафу, пока он не подрумянится, потом добавить бульон и тушить цыпленка до готовности. Отдельно приготовить и отварить домашнюю лапшу, ветчину нарезать соломкой, слегка поджарить и перемешать с отварной лапшой. При подаче на середину блюда поместить приготовленный гарнир, а вокруг него разложить нарубленные куски цыпленка.

Залить соусом со сливками и лимоном, заправленным сочком, в котором тушился цыпленок. Отдельно подать салат из овощей.

Состав: *цыпленок – 600 г;*
сливочное масло – 100 г;
сливки, лимон, бульон, гарнир;
ветчина – 50 г;
соль, зелень;
соус – 150 г.
Для лапши: *мука – 150 г;*
яйца – 2 шт.

Цыпленок по-марсельски

Подготовленные филе и ножки цыпленка, без костей, посолить, поперчить и обжарить на масле до румяной корочки. Затем залить вином «Марсала» и мясным соком и тушить до готовности. В качестве гарнира приготовить зачищенные от пленок и тушенные с маслом и белым вином телячьи железы, сваренную и нарезанную соломкой ветчину, сваренные и тушенные с маслом грибы и нарезанные соломкой трюфели. Все приготовленные гарниры смешать. Поджарить картофель на масле в виде круглых шариков.

Готовые куски цыпленка выложить на крутоны, а вокруг поместить букетами гарнир. Полить соком, в котором жарился цыпленок.

Состав: *цыпленок – 1 кг;*
сливочное масло – 200 г;
вино «Марсала» – 150 г;
мясной сок – 250 г;
телячьи железы – 250 г;
белое вино – 100 г;
ветчина – 100 г;
грибы – 150 г;
трюфели – 30 г;
картофель – 500 г;
хлебные крутоны – 150 г;
соль, перец.

Цыпленок по-датски

Обработанную тушку цыпленка посолить, поперчить, положить на противень с маслом и поставить в духовку. В процессе жарения цыпленка следует периодически поливать вином. Когда цыпленок будет готов, вынуть его из духовки, охладить, отделить мякоть от костей, выложить ее на тарелку или блюдо и загарнировать свежими помидорами, зеленым луком, тертым сыром. Украсить зеленью петрушки и подать с жареным картофелем.

Состав: *цыпленок – 1,5 кг;*
сливочное масло – 200 г;
сухое вино – 300 г;
помидоры, картофель, зеленый лук, сыр;
зелень петрушки, соль, перец.

Цыпленок по-богемски

Филе и ножки посолить, обжарить на масле, добавить мелко нарезанный лук и подрумянить его. Положить томат-пюре, залить белым вином и куриным бульоном, добавить ароматическую зелень, накрыть крышкой и тушить на слабом огне. Загарнировать сваренным луком-саженцем, заправленным маслом, мелко нарезанными помидорами, чесноком и сваренным и припущенным с маслом укропом. Подавать готовые куски филе и ножки на поджаренных в масле хлебных крутонах с гарнирами, разложенными вокруг букетиками.

Отдельно подать отварной или припущенный рис.

Состав: *цыпленок – 1,1 кг;*
сливочное масло – 150 г;
лук – 50 г;
томат-пюре – 30 г;
белое вино – 150 г;
бульон – 300 г;
лук-саженец – 400 г;
помидоры – 150 г;
чеснок – 15 г;
укроп – 5 г;
хлебные крутоны – 150 г;
рис – 250 г;
ароматическая зелень.

Цыпленок по-индийски

Лук и растертый чеснок обжаривают. Подготовленного, нарезанного на порции цыпленка кладут на сковороду, хорошо перемешивают с пряностями и тушат под крышкой на слабом огне. Если жидкость сильно выкипела, добавляют воду и мясной бульон, чтобы получился довольно густой соус. При желании во время тушения добавляют томат-пасту. Приправляют солью и соком лимона.

Состав: *цыпленок – 1 шт.;*
жир – 30 г;
лук репчатый – 30 г;
чеснок – 5 г;
лимон – 20 г;
соль по вкусу.

Цыпленок «Александра»

Филе и ножки цыплят вырезать, положить в кастрюлю с маслом и подрумянить на огне со всех сторон. Посолить, залить белым вином и бульоном, прибавить лук, морковь и сельдерей, накрыть крышкой и тушить на слабом огне до мягкости (при этом вино и бульон должны выпариться). Готовые куски филе и ножки вынуть, а в том же масле запассеровать, не подрумянивая, муку, залить ее сливками и стаканом куриного бульона и проварить 10–15 мин. Готовый соус процедить, вылить на филе и ножки и довести до кипения. Соус не должен быть слишком густым. При подаче мясо положить на поджаренные в масле хлебные крутоны. В качестве гарнира подать спаржу – соединить по 3–4 сваренные головки спаржи, обмакнуть их в жидкое тесто-кляр и поджарить во фритюре.

Приготовление кляра: муку постепенно развести горячей водой (не крутым кипятком!). Когда тесто станет гладким, без комков, влить растительное масло, посолить, добавить сахар, снова хорошо вымешать, остудить и перед употреблением осторожно ввести взбитые белки. Кастрюлю с кляром поставить в посуду с холодной водой, чтобы не осели белки.

По желанию можно использовать и другие гарниры из овощей: сваренные и заправленные маслом горошек, зеленую фасоль.

Состав: *цыпленок – 1,1 кг;*
сливочное масло – 150 г;
белое вино – 150 г;
бульон – 150 г;
лук – 50 г;
морковь – 50 г;
сельдерей – 150 г;
мука – 30 г;
сливки – 150 г;
хлеб – 200 г;
спаржа – 1 кг;
кляр – 500 г;
соль.

Цыпленок с морковью

Подготовленные куски филе и ножки цыпленка посолить, обжарить на масле, запассеровать и добавить мелко нарезанный лук и залить куриным бульоном так, чтобы все куски были им покрыты. Положить ароматическую зелень, накрыть крышкой и тушить на слабом огне до мягкости.

В качестве гарнира приготовить нарезанную кружками сваренную или тушенную с сахаром и маслом морковь.

Состав: *цыпленок – 1,1 кг;*
сливочное масло – 150 г;
лук – 50 г;
морковь – 1 кг;
сахарный песок – 30 г;
ароматическая зелень;
куриный бульон, соль.

Цыпленок с огурцами

Приготовленные филе и ножки цыпленка посолить, поперчить, уложить в кастрюлю с толстым дном и обжарить со всех сторон, затем залить стаканом бульона и соком лимона, добавить зелень и тушить до мягкости. Для гарнира будут хороши огурчики, которые для этого освободить от кожицы и семян, нарезать ромбиками и припустить в воде с маслом до мягкости.

На подсушенные крутоны поместить готовое филе и окорочка цыпленка, полить соком, в котором они тушились, а рядом выложить подготовленные огурчики. Можно также добавить картофель и зелень.

Состав: *цыпленок – 1 кг;*
сливочное масло – 140 г;
соленые огурцы – 800 г;
лимон – 1 шт.;
хлебные крутоны – 125 г;
соль, перец, свежая зелень, картофель;
бульон – 1 стакан.

Рагу из курицы или индейки

Мясо птицы вместе с костями нарезать на маленькие кусочки, обжарить в разогретом жире до образования коричневой корочки и, добавив жидкости, приправ и нарезанных кубиками овощей, тушить до полной готовности (молодую птицу – 20–30 мин., старую птицу дольше).

Лук и овощи, прежде чем смешивать с другими продуктами, можно потушить в масле. Фасоль добавить в начале тушения, консервированный горошек – за 10 мин. до окончания тушения. Муку прогреть в жире так, чтобы она стала золотисто-желтой, смешать с жидкостью, в которой тушится мясо, и варить 5–6 мин., последней добавить сметану. Подавать на стол, посыпав зеленью.

В качестве гарнира подходит жареный картофель, или картофельное пюре и салат из свежих огурцов, помидоров, или зеленый салат.

Состав: *мясо птицы – 600 г;*
птичий жир – 1 ст. ложка;
сливочное масло – 10 г;
вода или бульон – 2–2,5 стакана;
соль, перец;
лавровый лист – 1 шт.;
морковь – 4 шт.;
репчатый лук или лук-порей – 1 шт.;
корень петрушки – 1 шт.;
кусочек сельдерея;
фасоль или зеленый горошек – 300 г;
мука – 1 ст. ложка;
сметана – 0,5 стакана;
рубленая зелень петрушки – 2 ст. ложки.

Рагу из цыпленка

Разделывают цыпленка, промывают, заливают холодной водой так, чтобы она чуть покрывала его, и ставят варить. Добавляют мелко нарезанные овощи, лук, соль и немного красного перца. Следят, чтобы вода все время лишь покрывала цыпленка, и, если надо, периодически добавляют воду. На разогретой сковороде готовят из муки и масла светлую заправку с петрушкой, снимают с огня, добавляют холодное молоко, взбивают веничком до гладкости и подливают к размягчившемуся при варке цыпленку. Кипятят рагу, добавляют пряности и подают на стол с рисом,

Состав: *цыпленок – 1 кг;*
морковь – 100 г;
зелень петрушки – 50 г;
сельдерей – 5 г;
лук репчатый – 40 г;
масло – 50 г;
мука – 10 г;
молоко – 200 г;
перец и соль по вкусу.

Рагу из потрохов

Потроха домашней птицы хорошо очистить и промыть, посолить и слегка обжарить на сковороде, затем посыпать мукой и продолжать жарить еще несколько минут. Затем жареные потроха сложить в кастрюлю, залить бульоном, добавить томат и тушить на слабом огне. Через полчаса после начала тушения добавить в кастрюлю нарезанные дольками и обжаренные картофель, морковь, петрушку, репчатый лук. Все это посолить, поперчить, поместить лавровый лист, осторожно перемешать и тушить еще полчаса.

Состав: *потроха куриные или другой птицы – 500 г;*
картофель – 600 г;
морковь – 100 г;
петрушка – 30 г;
лук – 40 г;
томат – 50 г;
мука – 25 г;
масло – 50 г;
соль, перец, лавровый лист.

Рагу из утки

Утку опаливают, потрошат и тщательно промывают. Нарезают небольшими кусочками с косточкой и солят. Сковороду разогревают с жиром, снятым с тушки, выкладывают на нее кусочки утки и подрумянивают, после чего присыпают мукой и продолжают жарить еще несколько минут. Нарезают дольками картофель. Мелко нарезанные репчатый лук, морковь и корень петрушки обжаривают в жире, в котором жарилась утка. Картофель поджаривают отдельно. Кладут утку в сотейник, вливают немного горячей воды, закрывают сотейник крышкой и ставят на слабый огонь. Через 30 мин. добавляют овощи, лавровый лист, перец горошком, томат-пюре. Тушат до готовности. Перед подачей удаляют лавровый лист, а рагу кладут на блюдо вместе с соусом и овощами, посыпают измельченной петрушкой.

Состав: *утка – 1,5 кг;*
картофель – 700 г;
морковь – 100 г;
корень петрушки – 50 г;
лук репчатый – 70 г;
мука – 15 г;
томат-пюре – 100 г;
соль по вкусу.

Рагу из гуся

Растапливают масло, нагревают до кипения и обжаривают в нем до золотистого цвета кусочки мяса, морковь и репу, нарезанные четвертями. Добавляют муку, немного обжаривают ее и полученный соус разводят горячим бульоном. Соус заправляют солью и перцем, кладут в него пучок зелени и тушат на небольшом огне в течение 1 часа. Затем добавляют картофель, нарезанный четвертями, и тушат еще 1,5 часа. Перед подачей на стол удаляют из соуса пучок зелени.

Состав: *мясо гуся – 1 кг;*
масло – 80 г;
мука – 50 г;
бульон – 200 г;
морковь – 300 г;
репа – 200 г;
картофель – 300 г;
зелень укропа – 20 г;
перец и соль по вкусу.

Поджарка

Курицу нарезать на мелкие брусочки, посолить, поперчить и обжарить на сковороде до готовности. Потом добавить к мясу репчатый лук, нарезанный полукольцами и пассерованный, дольки красных помидоров, кетчуп, немного бульона и довести до кипения. На стол подать в сковороде, в которой готовилась поджарка. При подаче посыпать мелко нашинкованной зеленью.

В качестве гарнира к поджарке отдельно можно подать отварной картофель.

Состав: *курица – 400 г;*
лук – 100 г;
помидоры – 100 г;
кетчуп – 50 г;
масло – 30 г;
бульон, соль, перец, зелень;
гарнир.

Сациви из домашней птицы

Подготовленную тушку индейки, курицы, гуся или утки обычным способом отварить до полуготовности, а потом обжарить. Очищенные грецкие орехи пропустить через мясорубку, выжать из них масло, слить его в отдельную посуду и накрыть крышкой.

Потолочь зелень кинзы, чеснок, соль, стручковый перец, присоединить к истолченным грецким орехам, развести бульоном (7–8 стаканов) и поставить на огонь на 10 мин. Затем добавить черный перец, молотые корицу и гвоздику, влить винный уксус и проварить еще 6–10 мин.

Обжаренную тушку птицы нарезать кусками, уложить в соответствующую посуду, посыпав сырым нашинкованным репчатым луком.

Затем залить готовым горячим соусом, остудить и перед подачей на стол полить предварительно подготовленным ореховым маслом.

Состав: *птица – 1 шт.;*
очищенные грецкие орехи – 500 г;
репчатый лук – 300 г;
зелень кинзы – 3 веточки;
чеснок, черный и стручковый перец, винный уксус;
корица, гвоздика, соль; сливочное масло – 150 г;
соус.

Рулет из утки

Утку освободить от костей, начиная с грудины, чтобы получился один пласт с кожей. Отбить кусок говядины и положить по центру пласта, предварительно с двух сторон обваляв в пряностях и посолив. Уместен будет также истолченный чеснок. Массу выложить на большой лист целлофана (не полиэтилена!) и завязать в него туго свернутую в виде рулета утку.

Завязывать надо шпагатом по такому же принципу, как завязывается колбаса или перевязываются бандероли: сначала узел на конце, потом несколько «перемычек» и снова узел. Рулет поставить в духовку и выпекать из расчета 1 час на 1 кг сырой массы.

Состав: *утка – 1 шт.;*
говядина – 500 г;
соль, пряности.

Пельмени куриные

Приготовление теста. Сначала приготовить пресное тесто.

Муку высыпать на стол горкой, в середине сделать углубление, добавить нагретую до 30–35 °С воду, яйца, соль и замешивать тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Подготовленное тесто выдержать 30–40 мин. для набухания клейковины и придания тесту эластичности, после чего его раскатать тонким слоем.

Затем приготовить фарш. Фарш разделать на шарики по 5–7 г каждый, разложить их на тесто по прямой линии и на некотором расстоянии от края, чтобы можно было после раскладки закрыть их свободным краем теста. После этого пельмени вырезать специальной формочкой (выемкой, рюмкой). Далее разложить второй ряд шариков из фарша, завернуть свободным краем теста и опять вырезать выемкой пельмени и т. д. От надавливания формочкой верхний слой теста соединится с нижним.

Приготовленные сырые пельмени опустить в кипящий бульон и проварить 7–8 мин., потом откинуть на дуршлаг и поместить в порционный керамический горшочек, залить соусом и положить лук-фри. На обмазанные тестом края горшочка наложить крышку и поставить его на 10–15 мин. в духовой шкаф. Пельмени подать на стол в закупоренном горшочке.

Приготовление соуса. Муку запассеровать в сливочном масле до получения золотистого цвета, затем добавить сметану, а также пассерованный на жире томат, соль, перец.

Состав для теста: *пшеничная мука – 700 г;*
яйца – 1,5 шт.;
вода – 260 г;
соль – 15 г.
Для фарша: *курица – 150 г;*
репчатый лук – 50 г;
специи;
мука для обмазки краев горшочка – 20 г.
Для соуса: *мука – 10 г;*
сметана – 70 г;
томат – 25 г;
масло – 10 г;
соль, перец.

Пельмени жареные

Замороженные готовые пельмени (см. основной рецепт) поместить на раскаленную сковороду не размораживая и жарить, переворачивая с одной стороны на другую. Подать в этой же сковороде со сметаной.

Состав: *пельмени – 15 шт.;*
масло – 25 г;
сметана – 30 г.

Пельмени запеченные

Отварные или жареные пельмени выложить на порционную сковородку, полить сметаной, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и поставить в духовой шкаф для запекания.

Состав: *пельмени – 15 шт.;*
сметана – 40 г;
сыр – 8 г;
масло – 5 г.

Рулет из ножек индейки

Очистить мясо ножки от всевозможных лишних кусочков. Помолоть остатки мяса ножки и грудки и наполнить ими ножку индейки. Связать начиненную ножку и приправить. Быстро обжарить на сковороде в небольшом количестве растительного масла. Печь в духовке вместе с овощами, пока мясо не будет готово. Подавать с печеным картофелем и цветной капустой.

Состав: *мясо ножки индейки – 1 кг (без костей);*
различные остатки мяса ножки и грудки индейки – 150 г;
овощи любые – 200–300 г;
картофель – 5–6 шт.;
капуста цветная – 1 кочан;
соль, перец, майоран, чеснок по вкусу.

Отбивные из курицы или индейки (геклаптер бейлик)

Белое мясо курицы (индейки) нарезать порционно, отбить молоточком, запанировать в яйце и сухарях. Выбирать кусочки мяса пожирнее. Жарить в жире на умеренном огне. Сложить в кастрюлю с толстыми стенками, залить жиром, смешанным с тертым чесноком, перцем, накрыть крышкой и на малом огне довести до полной готовности.

Состав: *белое мясо курицы (индейки) – 1 кг;*
жир – 100–150 г;
яйцо – 1–2 шт.;
сухари – 100–150 г;
чеснок, соль, перец по вкусу.

Куриные котлеты (гамбургер)

Хлеб вымочить и отжать. Помолоть куриное мясо с хлебом и луком. Добавить яйцо и приправы, перемешать до образования однородной массы. Руками сделать плоские котлеты и обжарить их с обеих сторон в сковороде в горячем масле на среднем огне. Подавать на листьях зеленого салата с яичницей, приправленной паприкой.

Состав: *мясо куриное – 400 г;*
яйцо – 1 шт.;
хлеб – 2 ломтика;
лук – 1 шт.;
соль, перец, специи по вкусу;
растительное масло для жарения.

Бифштекс из грудки индейки в тхине

Нарезать мясо на куски весом примерно 50 г каждый, приправить, обвалять их в муке и слегка обжарить в растительном масле на сковороде. Положить мясо в огнеустойчивую форму. Облить тхиной, смешанной с яичными желтками. Поместить кастрюлю в духовку на максимальный огонь на 15 мин.

Сразу подать на стол.

Состав: *мясо индейки – 500 г;*
готовая жидкая тхина – 100 г;
яйцо – 2 шт. (желтки);
мука по потребности;
соль, перец и восточный тмин.

Примечание: для придания блюду приятного вида и вкуса можно обсыпать мясо жаренными кедровыми орешками.

Котлеты пожарские

Снять с курицы кожу и отделить мясо от костей. Куриную мякоть (без кожи) пропустить через мясорубку, добавить размоченный в молоке и слегка отжатый хлеб, половину сливочного масла, посолить, поперчить, снова пропустить массу через мясорубку. Добавить молоко и хорошо перемешать. Фарш должен получиться пышный, но такой, чтобы из него можно было сформировать котлеты. Массу фарша разделить на куски по 100–120 г и сформовать из них овальные котлеты толщиной с палец. Обвалять каждую котлету в яйцах, затем в сухарях и поджарить на сковороде со сливочным маслом. Котлеты лучше всего подавать с овощами, приготовленными в молочном соусе. Для этого на сковороде растопить сливочное масло и обжарить на нем 2 столовые ложки муки. Развести эту муку в полстакане молока. В сковороду положить мелко нарезанные овощи и добавить сливочное масло, стакан молока, посолить, припустить до готовности. Затем влить соус и довести до кипения. Котлеты уложить на тарелку, залить овощами в молочном соусе, украсить зеленью.

Состав: *курица – 1 шт.;*
пшеничный хлеб – 5–6 кусков;
молоко – 0,5 стакана;
яйца – 3–4 шт.;
сливочное масло – 100 г;
панировочные сухари – 1 стакан;
соль, перец по вкусу.
Для соуса: *морковь – 2–3 шт.;*
репа – 1 шт.;
зеленый горошек – 0,5 стакана;
молоко – 1,5 стакана;
мука – 2 ст. ложки;
сливочное масло – 10 г.

Котлеты из цесарки

Промытую цесарку разрезают пополам, снимают мясо с грудки и ножек и пропускают через мясорубку вместе с салом. Перемешивают с вымоченными, хорошо выжатыми и раскрошенными булочками, яйцами, сметаной, пряностями. Формуют котлеты и поджаривают в большом количестве кипящего масла.

Состав: *цесарка – 1 шт.;*
булочки – 2 шт.;
яйца – 2 шт.;
сало копченое – 50 г;
сметана – 50 г;
масло для поджаривания;
перец и соль по вкусу.

Котлеты куриные рубленые

Из мякоти кур приготовить котлетную массу с добавлением 5 г сливочного масла на порцию. Из подготовленной котлетной массы сформовать котлеты по 30 г каждая, запанировать их в сухарях и пожарить на масле.

Подать с картофельными крокетами, зеленым горошком, морковью, зеленью петрушки.

Состав: *мякоть курицы – 600 г;*
белый хлеб – 60 г;
молоко – 60 г;
сливочное масло – 60 г;
сухари для панирования – 30 г;
соль, зелень;
картофельные крокеты – 300 г;
зеленый горошек – 150 г;
морковь – 150 г;
масло для жарки.

Котлеты куриные рубленые «Днепропетровские»

Из мякоти кур приготовить котлетную массу, сформовать из нее котлеты, которые начинить сваренной и мелко нарезанной печенью, заправленной молочным соусом, обвалять в панировке из белого хлеба и обжарить на масле.

Подать с жареным картофелем, зеленым горошком, морковью, свеклой, нарезанными мелкими кубиками, веточками петрушки, молочным соусом.

Состав: *мякоть курицы – 600 г;*
куриная печень – 70 г;
белый хлеб – 200 г;
картофель – 700 г;
зеленый горошек – 200 г;
морковь – 100 г;
свекла – 100 г;
соль;
молочный соус – 200 г;
зелень петрушки.
Для молочного соуса: *мука – 10 г;*
молоко – 60 г;
сливочное масло – 100 г.

Котлеты рубленые из индейки в сухарях

Мякоть индейки с кожей, чеснок, сливочное масло, булку, размоченную в молоке, пропускают через мясорубку, солят, перчат, разводят водой или молоком до получения фарша средней густоты. Формуют котлеты овальной формы (по две штуки на порцию), смачивают в льезоне, панируют в белых сухарях, обжаривают с жиром на небольшом огне.

Состав: *мякоть индейки – 400 г;*
масло сливочное – 50 г;
чеснок – 20 г;
льезон – 75 г;
хлеб белый – 10 г.

Котлеты куриные с грибами

Мякоть курицы отделить от костей и нарезать кусочками. В молоке замочить белый хлеб, затем смешать его с кусочками курицы, посолить и пропустить через мясорубку два раза. Полученную массу размешать и хорошо взбить, чтобы получилась однородная пышная масса. Подготовленную массу разделать в виде лепешек, на середину поместить фарш, накрыть фарш краями лепешки и придать изделию форму котлеты, обвалять в сухарях и пожарить на масле.

Приготовление фарша. Свежие белые грибы промыть, мелко порубить, добавить немного воды и тушить 20 мин., после этого добавить соль, сметану и продолжить тушить до готовности. Затем фарш охладить.

Состав: *мякоть курицы – 500 г;*
белый хлеб – 100 г;
молоко – 150 г.
Для фарша: *грибы – 250 г;*
сметана – 50 г;
сливочное масло – 50 г;
маргарин – 50 г;
молотые сухари – 60 г;
соль.

Павлиний глаз

Яйца отварить вкрутую (лучше брать домашние с яркими желтками). Остудить и почистить. Листья шпината помыть, положить в кипящую воду на 1–2 мин. Воду слить. Куриное филе разрезать вдоль пополам. Слегка отбить, чтобы еще немного увеличить размер. Филе должны быть крупные, чтобы в них можно было завернуть яйцо. Посолить и поперчить отбитое мясо. Выложить на мясо, аккуратно расправляя, 2–3 листочка шпината. По центру положить яйцо. Завернуть все вокруг яйца и скрепить зубочистками. Обвалять в манке и обжарить в растительном масле со всех сторон до румяной корочки. Готовые рулеты выложить на блюдо, вытащить из них зубочистки и разрезать пополам острым ножом.

Состав: *куриное филе крупное – 3 шт.;*
яйца – 3 шт.;
шпинат – 1 пучок;
манка – 3 ст. ложки;
соль, перец черный молотый;
масло растительное для жарки.

Куриные шарики в савойской капусте

Капусту разделить на листья, поврежденные удалить, 6 крупных листьев бланшировать в кипящей подсоленной воде. Обдать холодной водой, дать остыть. Куриное филе вымыть, обсушить, нарезать кубиками. Измельчить в блендере или миксером. Морковь очистить, нарезать маленькими кубиками. Смешать куриный фарш, яйцо, сыр и 2/3 моркови. Приправить солью, перцем и паприкой. Из куриной массы скатать 12 небольших шариков. Подготовленные листья капусты разрезать пополам, удалить толстые прожилки. Шарики из куриного фарша обернуть половинками капустных листьев, закрепить шпажками. В бульон влить вино, довести до кипения. Опустить в кастрюлю с бульоном капустные шарики, накрыть крышкой и варить на слабом огне 15 мин. За 5 мин. до готовности добавить оставшиеся кубики моркови. Капустные шарики вынуть из бульона шумовкой, сохранить теплыми. В бульон добавить сливки, довести до кипения. Приправить солью и перцем. Выложить шарики на блюдо, полить соусом, украсить зеленью. На гарнир можно подать отварной рис или картофельное пюре.

Состав: *савойская капуста – 1 кочан (примерно 500 г);*
куриное филе – 500 г;
морковь – 2 шт.;
яйцо – 1 шт.;
тертый сыр «Гоуда» – 75 г;
сладкая молотая паприка – 1 ч. ложка;
овощной бульон – 250 мл;
сухой белое вино – 125 мл;
сливки – 100 г;
веточка свежей петрушки;
соль, свежемолотый перец.

Кулебяка с индейкой или курицей

Взбить яичные белки в густую пену. Добавить желтки. Легко помешивая, добавить в яичную пену оба вида муки. Полученную смесь положить в промасленную изнутри плоскую форму и испечь. Потушить нашинкованный репчатый лук в растительном масле. Помолоть мясо и добавить к нему тушеный лук и приправы. Когда тесто будет испечено наполовину, распределить по его поверхности мясной фарш. Взбить в пену еще два яичных белка и обмазать ими мясо.

Печь кулебяку в духовке на среднем огне, пока мясо не будет готово.

Состав: *мясо грудки индейки или курицы – 300 г;*

лук – 2 шт.;

масло растительное – 20 г;

зелень петрушки или укропа, соль, перец и другие приправы по вкусу.

Для теста: *яйцо – 4 шт.;*

мука – 3–4 ст. ложки;

мука картофельная или мацовая – 1 стакан.

Для покрытия кулебяки: *яйцо – 2 шт. (белки).*

Нежные котлетки под соусом

Очень мелко нарезать одну луковицу и обжарить на сковороде в растительном масле до темно-золотистого цвета. Фарш смешать в глубокой миске, добавить жареный лук, соль, перец, 1 яйцо. Все хорошо перемешать, сформировать котлетки и обжарить с двух сторон до готовности. Разогреть в кастрюле растительное масло, обжарить в нем вторую луковицу, добавить порубленные морковь и сладкий перец на несколько минут. Овощи вынуть шумовкой и отложить. В кастрюлю положить промытый рис и обжарить, помешивая, в течение 3–5 мин. Добавить воду, 2–3 ст. ложки соуса сацебели. Довести рис до готовности и слить воду. Рис смешать с приготовленными овощами. На блюдо посыпать мелко нарубленную зелень. Выложить рис при помощи круглой формы. Рядом разложить котлетки. Полить соусом сацебели.

Состав: *фарш индейки – 200 г;*
фарш куриный – 200 г;
масло растительное;
лук репчатый – 2 шт.;
яйцо – 1 шт.;
рис – 1 стакан;
морковь – 1 шт.;
перец сладкий – 1 шт.;
свежая зелень, соль, перец;
соус сацебели.

Куриные ножки в горчице

Перемешать яйца с горчицей, чесноком и приправами. Обвалять куриные ножки в муке, после этого в приготовленной яичной смеси и затем в хлебных крошках. Слегка обжарить на сковороде. Положить куриные ножки в промасленную форму или кастрюлю и поставить в духовку на 15–20 мин.

Состав: *куриные четверти – 5 шт.;*
яйцо – 2 шт.;
крошки хлеба, мука;
маргарин – 100 г;
горчица, чеснок, соль, перец.

Примечание: для этого блюда лучше взять нижние четверти маленькой курицы или только ножки большой курицы.

Цыплячьи ножки по-восточному

Промывают ножки, надрезают у суставов, солят, обваливают в муке и поджаривают в масле до подрумянивания. Подливают 1/3 нормы вина и тушат до размягчения, затем посыпают карри, кладут сверху очищенные и нарезанные кусочками яблоки, поливают лимонным соком, остатками вина, накрывают крышкой и несколько минут пекут в духовке.

Состав: *ножки – 4 шт.;*
яблоки – 250 г;
вино сухое белое – 200 г;
масло – 40 г;
мука – 15 г;
порошок карри – 5 г;
сок – 1/2 лимона;
соль по вкусу.

Тушеные гусиные ножки с ячневой кашей

Ножки солят, перчат, обжаривают с обеих сторон в жире в течение 2–3 мин. и вынимают. В остатке жира поджаривают нарезанные кольцами лук, морковь, шпинатную свеклу, измельченный чеснок и томат-пасту. Подливают воду, добавляют несколько зерен перца и кладут мясо обратно. Накрывают крышкой и тушат с небольшим количеством воды до размягчения. Когда ножки почти размягчатся, вынимают их. Промывают ячневую крупу и варят в соленой воде до размягчения, но после закипания сливают первую воду и подливают столько воды, сколько крупа впитает. Добавляют мясной сок, посыпают молотым перцем, кладут сверху ножки, посыпают мелко нарезанной петрушкой, ставят в духовой шкаф и тушат под крышкой до полного размягчения. Кладут ножки на горячую тарелку и посыпают кашей, перемешанной с зеленым горошком.

Состав: *ножки гусиные – 2 шт.;*
овощи разные – 300 г;
крупа ячневая – 150 г;
лук репчатый – 70 г;
жир – 20 г;
чеснок – 5 г;
томат-паста – 10 г;
горошек зеленый консервированный – 100 г;
петрушка, перец и соль по вкусу.

Деликатес из четвертей куриной тушки

Посыпать куриное мясо солью, кари и шафраном, облить вином и оставить на несколько часов. Обвалять мясо в муке и слегка обжарить в растительном масле. Положить обжаренное мясо в кастрюлю.

Нашинковать лук и потушить его в растительном масле, пока он не станет прозрачным. Добавить нарезанное мелкими дольками яблоко и тушить все продукты вместе. К яблоку и луку добавить остатки вина, куриный бульон, прокипятить. Вылить образовавшийся соус на куриное мясо и варить в течение 20 мин.

Подать к столу с миндалем или кокосовым орехом, для разнообразия неплохо добавить немножко изюма.

Состав: *четверти курицы – 5 шт.;*
вино – 2–3 ст. ложки;
мука – 2–3 ст. ложки;
масло растительное – 40 г;
лук – 1 шт.;
яблоко – 1 шт.;
бульон куриный – 0,5 стакана;
соль, кари, шафран по вкусу.

Омлет с курицей

Филейное мясо отварной курицы слегка поджарить на сковороде, репчатый лук запассеровать, добавить сок лимона. На сковороду вылить подготовленный омлет и, как только он начнет твердеть, выложить на него куриное мясо, кружочки помидоров, обжаренный лук, зелень, сложить омлет пополам, чтобы фарш оказался в середине, и запечь в жарочном шкафу.

Состав: *курица – 200 г;*
помидор – 1 шт.;
сливочное масло – 30 г;
лимон – 0,5 шт.;
яйца – 4 шт.;
вода – 100 г;
репчатый лук – 50 г;
зелень.

Яйца, фаршированные гусиной печенкой

Отварить вкрутую яйца, очистить и разрезать вдоль на две половинки. Вынуть желтки, протереть их через сито, затем растереть с припущенной гусиной печенью, добавить сливочное масло и соль. Все хорошо перемешать, наполнить фаршем половинки яиц. При подаче уложить на листья салата.

Состав: *яйца – 4 шт.;*
гусиная печень – 190 г;
сливочное масло – 20 г;
зеленый салат – 50 г.

Яйца с пюре из кур

Мясо курицы, сваренной в небольшом количестве воды или бульона, отделяют от костей и пропускают через мясорубку с частой решеткой 2–3 раза. Провернутую массу кладут в сотейник, добавляют сливочное масло, соль, перец молотый, тертый мускатный орех и все тщательно перемешивают. В металлические чашечки (кокотницы) кладут пюре из кур, сверху в каждую выпускают яйцо, посыпают солью и перцем, после чего припускают в нагретом духовом шкафу. При подаче поливают томатным соусом и посыпают зеленью.

Состав: *мясо курицы – 400 г;*
яйца – 4 шт.;
масло сливочное – 80 г;
соус томатный – 40 г,
зелень петрушки – 20 г;
орех мускатный – 4 г;
перец и соль по вкусу.

Гречневая каша к дичи, гусю, утке

Сварить гречневую кашу. Отварить белые грибы, телячью печенку, 3 лавровых и несколько зерен перца. Потом грибы, печень и кашу остудить и все вместе хорошо изрубить, прибавить свиного жира, соли, побольше молотого перца, постепенно разводя бульоном, в котором варились печень и грибы, до степени жидкого теста, на сковороду положить ложку масла, кашу и все остальное, прибавить немного соуса от жарившейся какой-либо дичи или птицы, поставить в печь и затем подавать к жаркому.

Состав: *белые грибы – 50 г;*
телячья печенка – 200 г;
лавровый лист – 3 шт.;
свиной жир – 200 г;
соус от жареной дичи;
масло, перец молотый и перец горошком, соль.

МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Пресное слоеное тесто (классическое)

В небольшом количестве воды растворяют соль, лимонную кислоту, кладут яйца, всыпают пшеничную муку, добавляют остальную воду и замешивают тесто. Месят его 15–20 мин. и оставляют для набухания клейковины примерно на полчаса. В это время обсушивают масло, смешивают его с мукой (75 г на 500 г масла) и хорошо разминают (но не растирают), масло должно быть пластичным и податливым. Его формуют пластом толщиной около 2 см и охлаждают до 13–14 °С.

Приготовленное тесто формуют в виде шара и делают ножом крестообразный надрез. После этого тесто раскатывают на столе, посыпают мукой так, чтобы получился крестообразный пласт с четырьмя овальными концами. Раскатывать тесто следует толстой скалкой во все стороны до толщины 1–1,5 см, причем края его должны быть толще, чем середина. На середину кладут подготовленное масло и закрывают масло концами теста, тщательно сметая с них муку (мука не должна попасть между слоями теста). Края получившегося конверта из теста защипывают. Его посыпают мукой и раскатывают в прямоугольный пласт толщиной около 1 см, тщательно сметают с него муку и складывают вдвое так, чтобы концы теста сошлись на середине. После этого пласт сворачивают еще раз вдвое и охлаждают при 3–5 °С около получаса. Охлажденное тесто вновь раскатывают, сворачивают и охлаждают (4 раза).

Упрощенное приготовление слоеного теста известно с давних времен. Тесто растягивали на тонкие пласты, смазывали их жиром и накладывали один на другой перед посадкой в печь. Современный процесс приготовления этого теста включает три стадии: замес теста, подготовку масла и обработку теста с маслом.

Состав: *мука – 1 кг;*
яйцо – 1 шт.;
соль – 10 г;
кислота лимонная;
вода – 325 г;
масло сливочное – 465 г.

Дрожжевое тесто

Дрожжевое тесто можно приготовить двумя способами: безопарным и опарным. Мягкое тесто с небольшим количеством сдобы рекомендуется делать опарным способом, при котором улучшается разрыхленность теста и, следовательно, повышается объем и пористость изделий.

Приготовление дрожжевого теста безопарным способом. В воде, подогретой до 28–30 ˚С, растворить дрожжи, добавить в нее соль, сахарный песок, яйца и растопленное сливочное масло, затем постепенно всыпать муку и тщательно вымесить веселкой или вручную до тех пор, пока тесто не станет гладким и не будет легко отделяться от стенок посуды.

Посуду с тестом накрыть чистым полотенцем и поставить в теплое место для брожения. Подошедшее тесто обмять в течение 1–2 мин. Эту операцию повторяют один – два раза, после каждого подъема теста (через каждые 30–40 мин).

Приготовление дрожжевого теста опарным способом. В воде, подогретой до 28–30 ˚С, растворить дрожжи, затем всыпать в нее половину количества муки и хорошо перемешать до получения однородной массы. Поверхность опары посыпать мукой, посуду накрыть чистым полотенцем и поставить в теплое место. Когда опара подойдет и начнет опадать, всыпать вторую половину муки, добавить соль, сахарный песок, растопленное сливочное масло и хорошо вымесить, пока тесто не станет гладким и не будет легко отделяться от стенок посуды. После этого тесто снова поставить в теплое место для брожения. Подошедшее тесто обминают два – три раза.

Состав: *молоко или смесь молока с водой – 0,5 л;*
дрожжи – 25–30 г;
сахар – 1 ст. ложка;
соль – 1 ч. ложка;
маргарин или жир – 50 г;
обойная мука или пшеничная мука высшего или I сорта – 900 г.

Курник

Подготовленное слоеное тесто раскатать в пласт толщиной 1 см и вырезать две лепешки круглой формы, одна из которых диаметром больше другой (одну восьмую часть теста оставить для оформления).

Приготовить отдельно четыре вида фарша: мякоть вареной курицы нарезать мелкими ломтиками и заправить маслом; в вареный рис добавить четверть нормы мелко нарезанных вареных яиц, заправить маслом; отварные грибы слегка обжарить и добавить вареные петушиные гребешки, нарезанные ломтиками; вареные яйца мелко нарезать и заправить маслом с добавлением рубленой зелени или укропа.

На лепешку теста меньшего диаметра положить блинчик, затем два слоя фарша разных видов в последовательности, которая указана выше. Фарш уложить в форме тупого конуса так, чтобы края лепешки теста оставались свободными на 2–3 см, а сверху фарш накрыть также печеным блинчиком и покрыть тестом – лепешкой большего диаметра.

Для того чтобы края теста не разошлись во время выпечки, места его соединения смазать сырым яичным желтком, сверху из оставленного для отделки теста приготовить украшения в форме кружочков, звездочек, елочек, ромбиков, затем смочить яичным желтком весь пирог и выпечь.

Приготовление блинчиков. Яйца, соль, сахар размешать, добавить холодное молоко (половину нормы), всыпать муку и взбить до получения однородной массы, постепенно добавляя оставшееся молоко. Готовое жидкое тесто процедить. Блинчики выпечь на смазанной жиром разогретой сковороде. Налитое тесто поворачиванием сковороды распределить ровным слоем по всей поверхности и обжарить с двух сторон.

Состав для теста: *мука – 225 г;*
сливочное масло – 150 г;
яйца – 1 шт.;
вода – 100 г;
лимонная кислота – 0,1 г.
Для блинчиков: *мука – 80 г;*
молоко – 100 г;
яйца – 1 шт.;
сахарный песок, жир.
Для фаршей: *куры – 450 г;*
петушиные гребешки – 30 г;
рис – 60 г;

яйцо – 4 шт.;
белые свежие грибы – 150 г;
сливочное масло – 50 г;
зелень петрушки или укропа – 8 г;
соль – 5 г, черный перец.

Пирожки, жаренные в жире

Приготовить опарным способом мягкое дрожжевое тесто и дать ему хорошо подойти. Тесто разделить на куски весом 30–40 г, скатать из них шарики и оставить их на пирожковой доске для расстойки. Затем раскатать лепешки толщиной 5–6 мм, посередине положить начинку, края защипнуть, накрыть пирожки салфеткой и поставить на расстойку в теплое место. Пирожки обжарить в обильном жире так, чтобы они стали коричневыми.

Состав для теста: *молоко – 1 стакан;*
дрожжи – 15–25 г;
растопленное масло – 30 г;
яйцо – 1 шт.;
соль – 0,5 ч. ложки;
сахар – 1 ч. ложка;
мука – 350–400 г.

Начинка из куриного мяса и риса

Куриное мясо пропустить через мясорубку или мелко изрубить ножом. Бульон или воду довести до кипения, посолить, добавить промытый рис, половину столовой ложки сливочного масла и тушить до мягкости (20–25 мин.). Лук-порей мелко изрубить, потушить в оставшемся масле и смешать с курятиной и рисом. Начинку посолить, заправить перцем и рубленой зеленью петрушки, при необходимости добавить 2–3 столовые ложки куриного бульона или светлого соуса.

Состав: *отварное куриное мясо – 300 г;*
рис – 75 г;
куриный бульон или вода – 1 стакан;
лук-порей – 1 шт.;
сливочное масло – 30 г;
соль, перец, рубленая зелень петрушки.

Начинка с печенкой и гречневой крупой

Гречневую рассыпчатую кашу и жаренную с луком в мучной пассеровке печенку посолить и смешать.

Состав: *крупа гречневая – 250 г;*
печенка – 420 г;
лук репчатый – 85 г;
мука – 10 г;
масло топленое или сало свиное топленое – 50 г;
соль – 20 г;
пряности, специи, приправы.

Расстегай «Московский»

Приготовляют расстегай «Московский» из дрожжевого теста с фаршем. Подают расстегай тотчас после его выпечки с бульоном или без бульона как горячую закуску. Для приготовления расстегая используют опарное или безопарное дрожжевое тесто.

Ввиду того что расстегаи заранее не выпекают, готовое тесто для хранения ставят в холодное место (температура плюс 1–2 ˚С). В процессе хранения периодически производят обминку теста.

Из готового теста разделать шарики весом по 150 г, положить их на стол, посыпанный мукой, сверху также посыпать мукой, накрыть чистым полотенцем и в таком виде оставить на 10–15 мин. для расстойки. После этого шарики раскатать в виде круглых лепешек толщиной 4–5 мм, на середину каждой положить фарш и защипать края теста пальцами, оставляя середину открытой.

Выпекать расстегай, смазав его яйцом, преимущественно в русской печи или в духовом шкафу при температуре 280–290 ˚С.

Перед подачей к столу края расстегая смазать сливочным маслом.

Приготовление фарша мясного с яйцом. Сырую курицу пропустить через мясорубку с двумя решетками. Фарш положить на смазанную жиром сковороду и, периодически помешивая, обжарить и приготовить на нем белый соус. Обжаренное мясо еще раз припустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить рубленые вареные яйца, заправить белым соусом, солью, перцем и перемешать.

Состав для теста: *пшеничная мука высшего сорта – 500 г;*
сахарный песок – 25 г;
дрожжи – 6,5 г;
вода – 200 г;
яйца – 1 шт.;
сливочное масло, соль.
Для мясного фарша: *курица – 500 г;*
яйца – 2 шт.;
сливочное масло – 50 г;
молотый перец, соль, мука.

Ватрушки с курицей

Приготовить дрожжевое тесто. Для приготовления фарша мясо с луком провернуть через мясорубку, добавить соль, перец, воду и хорошо перемешать. Из подошедшего теста разделать булочки и положить их на смазанный маслом лист на расстоянии 4 см друг от друга. После расстойки сделать посередине булочек донышком стакана углубление и заполнить его фаршем. Затем смазать ватрушки яйцом и выпечь. На сковороду с хорошо разогретым жиром положить изделия фаршем вниз, а после обжаривания перевернуть на другую сторону.

Состав для теста: *мука – 1 кг;*
вода или молоко – 500 г;
дрожжи – 25 г;
сахар – 25 г.

Пицца

Замесить тесто на дрожжах, добавить муку, соль, размешать в теплом молоке и дать ему подойти в тепле. Вымесить тесто и выложить им хорошо смазанную жиром высокую форму. Сыр и курицу, нарезанные кубиками, смешать, распределить по тесту; сверху разложить ломтики помидора и приправить пряностями. Ломтики огурца и филе анчоуса использовать в качестве гарнира. Сбрызнуть поверхность растительным маслом, дать тесту еще немножко подойти, затем печь около 25 мин. при средней температуре. Подавать сразу же в теплом виде.

Состав: *мука – 1,5 стакана;*
маргарин – 3 ст. ложки;
молоко – 0,5 стакана;
дрожжи – 15 г;
сыр – 250 г;
курица – 150 г;
помидоры – 375 г;
огурец маринованный – 1 шт.;
анчоусы – 4 шт.;
красный перец, растительное масло.

Блины

В кастрюлю вылить подогретое молоко, растворить в нем дрожжи, добавить муку и размешать до однородной массы. Поставить тесто в теплое место для брожения. Другую часть молока подогреть до 30–40 °С, добавить в него масло, сахар, желтки яиц, соль и все тщательно перемешать. В эту же кастрюлю добавить подготовленную ранее опару. Белки яиц взбить в густую пену и перед выпеканием осторожно, помешивая, ввести в тесто.

Блины выпекать на чугунной сковороде на топленом масле.

Состав: *мука – 400 г;*
молоко – 0,5 л;
топленое масло – 40 г;
яйца – 3 шт.;
дрожжи – 20 г;
сахарный песок – 15 г;
соль.

Блинчики с куриной начинкой

Курицу мелко нарезать и потушить, затем посолить, добавить масло и обжарить. Поджарить блинчики, положить на них начинку, завернуть и слегка обжарить. В начинку можно положить обжаренный лук.

Состав: *курица – 200 г;*
мука – 1 стакана;
лук – 1–2 шт.;
сливочное масло – 30 г.

Блины с припеком

С припеком можно готовить пшеничные, гречневые, смешанные и другие блины. Для их приготовления на разогретые и смазанные жиром сковороды положить готовый припек, залить тестом для блинов и жарить как обычно.

Мясо курицы припустить, мелко нарубить, посыпать солью, перцем, добавить слегка обжаренный лук и все обжарить на сковороде.

Эмпанадас с курицей

Из указанных продуктов замесить тесто и оставить его на 1 час. Курицу, предназначенную для начинки, мелко порубить и пропустить через мясорубку. Мелко нарубленный лук и толченый чеснок потушить на растительном масле, затем добавить курицу, очищенные анчоусы и каперсы. Сверху посыпать мукой, добавить куриный бульон. Массу следует непрерывно помешивать, чтобы мясо не пригорело. Приправить перцем и майораном и оставить на небольшом огне, чтобы избыточное количество бульона выкипело. Приготовленный таким образом куриный паштет можно подать в виде закуски с белым хлебом.

Тесто для эмпанадас следует раскатать как можно тоньше. Вырезать из него круги диаметром 10 см и выложить на них начинку. По желанию можно добавить небольшое количество изюма или сваренные вкрутую и мелко нарубленные яйца. Края пирожков хорошо закрепить. Перед выпечкой желательно выставить их в холодное место. Печь пирожки в кипящем жире. Можно также предварительно смазать их яйцом и запечь в духовке в течение 20–30 мин. Подавать в горячем виде.

Состав для теста: *мука – 500 г;*
масло сливочное – 200 г;
желтки – 2 шт.;
молоко теплое – 0,5 стакана;
разрыхлитель (углекислый аммоний) – 0,5 ч. ложки.
Для начинки: *куриные обрезки – 1 тарелка;*
лук – 3 шт.;
чеснок – 1–3 дольки;
каперсы – 1 ст. ложка;
анчоусы – 80 г или паштет анчоусный – 1 ст. ложка;
масло растительное – 40 г;
мука – 1 ст. ложка;
бульон куриный – 0,5 стакана;
перец и майоран.

Эчпочмак с курицей

Курицу промыть, нарезать кусочками величиной с лесной орех. Такими же кусочками нарезать очищенный картофель, затем соединить с курицей, положить мелко нашинкованный репчатый лук, масло, перец, соль, все тщательно перемешать.

Тесто (дрожжевое или пресное) нарезать кусками, как для пирожков, придать им форму шарика и раскатать лепешки величиной с чайное блюдце. На лепешки положить приготовленную начинку, приподнять с трех сторон края теста и защипать, а в середине оставить отверстие, чтобы получился треугольник.

Изделия положить на смазанный лист или сковороду, смазать верх эчпочмаков сырым яйцом и посадить в печь или духовой шкаф.

Через полчаса эчпочмаки нужно вынуть, налить в них бульон и снова посадить в печь или духовку. Эчпочмак печется примерно 40 мин.

Состав: *мука – 4,5 стакана;*
вода или молоко – 2,5 стакана;
яйца – 2–3 шт.;
соль – 1 ч. ложка;
масло – 15 г.
Для фарша: *курица – 300 г;*
картофель сырой – 350 г;
масло топленое – 100 г;
соль, перец;
бульон – 0,5 стакана;
лук репчатый – 3 шт.;
яйцо для смазки – 1 шт.

СОУСЫ К БЛЮДАМ ИЗ ПТИЦЫ

Фруктово-ягодный соус

Репчатый лук нарезать, промыть в холодной воде, положить в кастрюлю, залить уксусом, добавить лавровый лист, перец горошком, гвоздику, тмин. Покрыть крышкой и варить. Добавить горчицу, протертый черносмородиновый джем, консервированный яблочный соус, лимонный сок, имбирь в порошке и дать вскипеть. Когда соус закипит, в него влить картофельный крахмал, разведенный мадерой, и довести до кипения, после чего процедить через сито. Этот соус подается к домашней птице, дичи. Соус хранится в холодном месте около 8 дней.

Состав: *лимон – 1 шт.;*
черносмородиновый джем – 350 г;
консервированный яблочный соус – 350 г;
эстрагонный уксус – 25 г;
французская горчица или кетчуп – 30 г;
перец, лавровый лист – 1 шт.;
гвоздика – 2 шт.;
имбирь в порошке;
тмин, репчатый лук – 150 г;
мадера – 100 г;
картофельный крахмал – 10 г.

Брусничный сладкий соус

Промытую бруснику залить холодной водой и варить до мягкости, после чего воду слить, а бруснику протереть через сито. Полученное пюре развести отваром, добавить сахарный песок, корицу, вино и кипятить 5–7 мин. Затем влить разведенный холодным отваром картофельный крахмал и нагреть до кипения. Брусничный соус подается к жареной индейке, курам, цыплятам, дичи.

Состав: *брусника – 500 г;*
вода – 1 л;
сахарный песок – 250 г;
картофельный крахмал – 10 г;
корица;
вино (рислинг) – 100 г.

Яблочный соус

Яблоки промыть в холодной воде, нарезать, удалить семена и варить в закрытой посуде до готовности. Выкипание воды должно составить не менее одной трети первоначального объема. Сваренные яблоки охладить и протереть через частое сито или протирочную машину. В полученное яблочное пюре положить сахарный песок, корицу в порошке и варить в течение 10–12 мин., помешивая лопаткой. Перед подачей взбить соус венчиком. Яблочный соус подается в горячем виде к жареному гусю, утке.

Состав: *яблоки – 600 г;*
вода – 500 г;
сахарный песок – 250 г;
корица.

Брусника на сахарной воде

Бруснику перебрать, промыть, насыпать в бутылки и залить сахарной водой так, чтобы все ягоды были покрыты ею. Бутылки закупорить, залить сургучом и хранить в прохладном месте. Ягоды используют как гарнир к мясными, в частности, куриным блюдам.

Состав: *брусника – 1 кг;*
сахарный песок – 1 кг;
вода – 0,5 л.

Белый соус

Пшеничную муку обжариваем с жиром на слабом огне. Для этого в кастрюлю кладем жир и, когда он распустится, смешиваем его с мукой и жарим, помешивая, до светло-желтого цвета. Чтобы обеспечить равномерное обжаривание муки, соотношение жира и муки должно составить 1:1. После обжаривания муку охлаждаем до температуры 50–60 °С и соединяем с бульоном. А именно: непрерывно помешивая лопаточкой, небольшими порциями (по столовой ложке) вливаем горячий бульон и каждый раз быстро промешиваем до исчезновения комочков. Когда получится масса консистенции густой сметаны, бульон можно уже добавлять несколько большими порциями. Бульон добавляем до тех пор, пока соус не станет однородным как жидкая сметана. Добавляем мелко нарезанные и слегка обжаренные лук, коренья (петрушку, сельдерей). Проваривaем соус на слабом огне в течение 20–30 мин. Если во время проваривания соус становится очень густым, следует еще добавить бульон.

Затем соус процеживаем, а овощи протираем через сито, соединяем с соусом, добавляем по вкусу соль, доводим до кипения, отодвигаем на край плиты. Добавляем в соус кусочки сливочного масла и хорошо перемешиваем. Для этого разливательной ложкой набираем соус и, приподнимая его над кастрюлей на высоту 20–25 см, тонкой струей выливаем его обратно в соус. Такую операцию следует провести 8–10 раз. При этом масло, распределяясь внутри соуса в виде мельчайших частичек (шариков) жира, придает соусу большую нежность.

Полученный соус применяется как самостоятельный соус для приготовления кулинарных изделий из птицы и является основой для приготовления ряда производных соусов.

Цвет готового соуса – белый, вкус – кисловатый с запахом кореньев.

Состав: *куриный бульон – 2 стакана;*
пшеничная мука – 1 ст. ложка;
масло сливочное – 30 г;
половина головки репчатого лука;
половина корня петрушки или сельдерея;
соль по вкусу.

Молочный соус

На разогретую сковороду положить масло, растопить, всыпать муку и слегка поджарить. После этого добавить молоко, непрерывно помешивая, чтобы не было комочков.

Состав: *масло сливочное – 100 г;*
мука – 10 г;
молоко – 60 г.

Горчичная заправка

Соль, сахар, молотый перец, столовую горчицу растираем до получения однородной массы, добавляем столовый уксус, растительное масло и все хорошо перемешиваем. Хранить заправку в закрытой бутылке или в эмалированной посуде с крышкой. Перед употреблением взбалтывать.

Состав: *растительное масло – 100 г;*
столовая горчица – 1 ч. ложка;
уксус столовый – 0,5 стакана;
сахарный песок – 1–2 ч. ложки;
соль – 1/4 ч. ложки;
молотый перец – одна щепотка.

Горчичная заправка с яичным желтком

Вареные яичные желтки растираем с солью, молотым перцем, сахаром, столовой горчицей, разводим уксусом, добавляем растительное масло и хорошо перемешиваем.

Состав: *растительное масло – 100 г;*
яичный желток;
горчица – 1 ч. ложка;
уксус столовый – 0,5 стакана;
сахарный песок – 1,5 ч. ложки;
соль – 0,5 ч. ложки;
молотый перец – одна щепотка.

Горчичная заправка с майонезом

Столовую горчицу растираем с солью, молотым перцем и сахаром, смесь разводим уксусом и размешиваем с майонезом.

Состав: *майонез – 100 г;*
уксус столовый – 150 г;
горчица – 1 ч. ложка;
сахарный песок – 1 ч. ложка;
соль – 1/4 ч. ложки;
молотый перец – одна щепотка.

Желе взбитое из горчичной заправки

Горчицу с сахаром разотрем до однородной массы. Добавим соль, перец, уксус и тонкой струйкой (при постоянном помешивании) масло. Желатин зальем холодной кипяченой водой и дадим ему набухнуть. На слабом огне, помешивая, нагреваем до полного растворения. Снимаем с огня, даем остыть и соединяем с остальными компонентами. Охлаждаем в холодильнике до кисельной консистенции, а затем взбиваем до пышной светлой массы. Ставим в холодильник до полного застывания.

Используется как холодный гарнир. Разрезаем желе тонким ножом на кубики и, поддев лопаткой, раскладываем на тарелки к основному блюду. А также может использоваться для приготовления заливных блюд. Для этого взбитое желе разогреваем на слабом огне до жидкой массы, охлаждаем до комнатной температуры и заливаем подготовленные продукты.

Состав: *желатин – 2 ч. ложки;*
вода – 6 ст. ложек;
уксус столовый – 0,5 стакана;
сахарный песок – 3 ч. ложки;
горчица – 0,5 ч. ложки;
сахарный песок – 0,5 ч. ложки;
растительное масло – 100 г;
молотый перец – одна щепотка.

Салатная заправка

Смешиваем сахар, соль, молотый перец, разводим столовым уксусом и добавляем растительное масло.

Состав: *растительное масло – 125 г;*
уксус столовый – 125 г;
сахарный песок – 1 ч. ложка;
соль – 0,5 ч. ложки;
молотый перец – одна щепотка.

Салатная заправка со сметаной

В салатную заправку (см. предыдущий рецепт) добавляем сметану и размешиваем.

Состав: *салатная заправка – 3/4 стакана;*
сметана – 1/4 стакана.

Укропная заправка

Сахар, соль, молотый перец разводим уксусом, добавляем растительное масло, мелко нарезанный зеленый укроп или 1 каплю укропного масла (из самой маленькой пипетки). Смесь хорошенько размешиваем.

Состав: *растительное масло – 100 г;*
уксус столовый – 150 г;
сахарный песок – 1,5 ч. ложки;
соль – 0,5 ч. ложки;
укроп – 10 г;
молотый перец – одна щепотка.

Майонез домашний

В глубокую овальную чашку кладем сырые яичные желтки, соль, сахар, столовую горчицу и растираем деревянной лопаткой или ложкой (не алюминиевой) до получения однородной массы. Затем, непрерывно помешивая, вливаем тонкой струей и небольшими порциями подсолнечное рафинированное масло (по 1 чайной ложке). Каждую новую порцию добавляем лишь после того, как предыдущая хорошо соединится с желтками. Когда соус загустеет и будет держаться на лопатке, не стекая, добавляем по вкусу столовый уксус или лимонный сок – они придадут соусу не только острый вкус, но и белизну и более жидкую консистенцию.

Если во время приготовления соуса произойдет отделение масла, так называемое отмасливание, однородную консистенцию следует восстанавливать следующим образом. В отдельную тарелку кладем яичный желток, добавляем одну четверть чайной ложки горчицы, растираем и понемногу (по столовой ложке) помешивая, добавляем расслоившийся майонез. Соус смешиваем до получения однородной массы. Таким же способом можно исправить расслоившийся майонез промышленного изготовления.

Состав: *растительное масло – 185 г;*
яичный желток – 1,5 шт.;
уксус столовый – 2–3 ст. ложки;
сахарный песок – 0,5 ч. ложки;
соль – 0,5 ч. ложки;
горчица – 0,5 ч. ложки.

Майонез с томатом

Томат-пюре доводим до кипения и охлаждаем. Репчатый лук мелко рубим и обжариваем (пассеруем) на растительном масле (лук должен быть мягким, сладковатым и не хрустеть) и тоже охлаждаем. Майонез смешиваем с подготовленными томат-пюре, луком и мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

Состав: *майонез – 200 г (1 банка);*
томат-пюре – 1 ст. ложка;
растительное масло – 5 г;
репчатый лук – 1 головка;
нарезанная зелень – 1 ч. ложка.

Майонез с томатным соком, сметаной и желе

Желатин заливаем томатным соком и даем ему набухнуть 40 мин. Смесь ставим на слабый огонь и, постоянно помешивая, растворяем до жидкой консистенции. Снимаем и охлаждаем до температуры 30 °С, добавляем майонез, сметану, соус «Московский», уксус, хорошо вымешиваем и охлаждаем.

Соус применяется для приготовления заливных блюд и закусок.

Состав: *майонез – 3–4 ст. ложки;*
желатин – 2 ч. ложки;
томатный сок – 10 ст. ложек;
сметана – 1 ст. ложка;
уксус столовый – 2 ст. ложки;
соус «Московский» – 0,5 ч. ложки.

Майонез розовый с желе

Желатин заливаем кипяченой теплой водой и даем ему набухнуть в течение 40–50 мин. Красную свеклу чистим и натираем на терке. Положив все это в посуду, вливаем холодную кипяченую воду, добавляем столовый уксус и доводим до первых признаков кипения. Смесь снимаем с огня и даем настояться. После чего настой необходимо процедить через сито.

В набухший желатин вливаем охлажденный настой, тщательно перемешиваем. Ставим на слабый огонь и, не переставая помешивать, растворяем желатин в настое. Выливаем в формочки и охлаждаем до полного застывания.

Состав: *майонез – 100 г;*
желатин – 2–3 ч. ложки;
мелкая свекла – 1 шт.;
уксус столовый – 2 ст. ложки;
вода для желатина – 5–6 ст. ложек;
свекольный отвар – 5–6 ст. ложек;
соус «Московский» – 0,5 ч. ложки.

Майонез с луком репчатым и желе

Желатин заливаем холодной кипяченой водой или томатным соком и даем ему набухнуть в течение 40–50 мин. Ставим на водяную баню и, помешивая, подогреваем до полного растворения. Репчатый лук нарезаем полукружочками, заливаем кипятком на 2–3 мин., воду сливаем. Лук охлаждаем кипяченой холодной водой.

В майонез вливаем растворенный желатин, предварительно охлажденный до 30 ˚С, добавляем репчатый лук, уксус столовый, все хорошо вымешиваем.

Состав: *майонез – 100 г;*
желатин – 1,5 ч. ложки;
вода или томатный сок – 5–6 ст. ложек;
репчатый лук – 1–2 головки;
уксус столовый – 1 ст. ложка.

Майонез с желе и овощами

Желатин растворяем в воде, как указано в предыдущих рецептах, смешиваем с майонезом, добавляем предварительно нарезанные мелкими кубиками свежие огурцы, вареную морковь, зеленый горошек (консервированный), рубленое яйцо.

Состав: *майонез – 100 г;*
желатин – 1,5 ч. ложки;
вода – 5 ст. ложек;
огурец – 1/4 шт.;
морковь – 1/4 шт.;
зеленый горошек – 1 ст. ложка;
нарезанный зеленый лук – 1 ст. ложка;
яйцо – 1 шт..

Майонез со сметаной и соусом «Южный»

В майонез добавляем сметану, уксус столовый, соус «Южный», сахар, соль, молотый перец, мелко нарезанную зелень укропа и хорошо перемешиваем.

Состав: *майонез – 100 г;*
сметана – 100 г;
уксус столовый – 1 ст. ложка;
соус «Южный» – 1 ст. ложка;
сахарный песок – 1 ч. ложка;
резаная зелень – 1 ч. ложка;
соль и перец по вкусу.

Соус-хрен

Натертый хрен завариваем кипятком и закрываем крышкой. Когда хрен остынет, добавляем по вкусу столовый уксус, соль, сахар. В готовый соус можно добавить натертую мякоть свеклы, которую предварительно отвариваем.

Состав: *тертый хрен – 125 г;*
уксус столовый – 6 ст. ложек;
сахарный песок – 1 ч. ложка;
соль – 0,5 ч. ложки;
кипяток – 0,5 стакана;
свекла – 1 шт. (мелкая).

Соус сметанный с томатом и луком

Лук мелко рубим и обжариваем (пассеруем) до полного размягчения, добавляем томат-пюре и тушим в течение 5–10 мин.

Обжариваем муку, разводим куриным бульоном, добавляем сметану, провариваем 5–10 мин., соединяем с луком и томатом, солим и доводим до кипения. Заправляем маслом и размешиваем.

Состав: *бульон – 1 стакан;*
сметана – 0,5 стакана;
репчатый лук – 1–2 головки;
масло сливочное – 2–3 ст. ложки;
мука – 1 ст. ложка;
томат-пюре – 0,5 ст. ложки;
соль по вкусу.

Соус томатный с овощами

Приготавливаем соус-томат как в предыдущем рецепте. Лук режем полукольцами, морковь и петрушку – соломкой и пассеруем на медленном огне до мягкости. Соединяем с томатным соусом, добавляем лавровый лист, перец горошком и варим 10–15 мин. В конце варки добавляем белое сухое вино. Заправляем соус по вкусу лимонной кислотой и маслом.

Состав: *бульон – 2 стакана;*
пшеничная мука – 1 ст. ложка;
масло растительное – 3 ст. ложки;
репчатый лук – 1–2 головки;
морковь и петрушка – по 0,5 корня;
томат-пюре – 2 ст. ложки;
лимонная кислота – 1 щепотка;
вино – 1–2 ст. ложки.

Соус грибной

Отвариваем сухие или свежие белые грибы (отвар от строчков, сморчков слить и не использовать). Муку слегка обжариваем на масле, разводим процеженным бульоном.

Лук репчатый мелко режем, пассеруем на слабом огне до мягкости, добавляем предварительно промытые и мелко нарезанные грибы, слегка обжариваем. Затем соединяем все с соусом, провариваем 10–15 мин. Солим по вкусу.

Состав: *бульон – 2 стакана;*
пшеничная мука – 1 ст. ложка;
масло сливочное – 2–3 ст. ложки;
репчатый лук – 1–2 шт.;
грибы – 2–3 сухих или 6–8 свежих.

Соус с луком и грибами

Пшеничную муку обжариваем до золотистого цвета, разводим грибным бульоном, добавляем слегка обжаренные коренья, морковь, петрушку, сельдерей и провариваем соус на слабом огне 20–30 мин. Затем соус процеживаем, коренья протираем и соединяем с соусом.

Лук репчатый рубим, слегка поджарим (спассеруем), добавим предварительно сваренные и нарубленные белые свежие или сухие грибы. Все вместе поджариваем в течение 5–8 мин., соединяем с подготовленным соусом, добавляем пассерованное с маслом томат-пюре. Провариваем соус на слабом огне еще 10–15 мин. и солим. В конце варки добавляем белое виноградное вино, лавровый лист, перец горошком.

Состав: *бульон – 2 стакана;*
масло сливочное – 3 ст. ложки;
пшеничная мука – 1 ст. ложка;
морковь, петрушка, сельдерей – по 1/4 корня;
репчатый лук – 1–2 головки;
грибы – 2 сухих или 4–5 свежих;
томат-пюре – 0,5 ст. ложки;
вино – 3 ст. ложки;
лавровый лист – 2–3 шт..

Соус красный на курином бульоне

Муку пшеничную поджариваем с маслом до тех пор, пока она не станет коричневой, охлаждаем и разводим крепким мясным бульоном, добавляем мелко нарезанные, обжаренные до мягкости с томат-пюре лук, морковь, петрушку, провариваем соус на слабом огне в течение 30–40 мин. Добавляем по вкусу соль, молотый перец. Протираем через сито, доводим до кипения и заправляем маслом. В готовый соус можно добавить соус «Южный».

Состав: *бульон – 1,5–2 стакана;*
пшеничная мука – 1 ст. ложка;
масло – 20 г;
томат-пюре – 0,5 ст. ложки;
репчатый лук – 0,5 головки;
петрушка – 1/4 корня;
морковь – 1/4 корня;
соус «Южный» – 0,5 ч. ложки;
соль по вкусу.

Соус красный с луком

В готовый красный соус (см. выше) кладем обжаренный (пассерованный) до мягкости мелко нарезанный репчатый лук и доводим до кипения.

Состав: *бульон – 2 стакана;*
пшеничная мука – 1 ст. ложка;
масло – 30 г;
томат-пюре – 0,5 ст. ложки;
репчатый лук – 3 головки;
петрушка – 1/4 корня;
морковь – 1/4 корня;
соус «Южный» – 0,5 ч. ложки;
соль и сахар по вкусу.